MINISTERUL ÎNVĂŢĂMÎNTULUI

TEHNICA SERVIRII CONSUMATORILOR

Manual pentru clasele XI—XII, licee economice, administrative şi de servicii şi şcoli profesionale, profilul alimentaţie publică

E. DOBRESCU C. BĂLĂNESCU G. MORJAN

MINISTERUL ÎNVĂȚĂMÎNTULUI

EMILIAN DOBRESCU

CONSTANTIN BĂLĂNESCU

GHEORGHE MORJAN

TEHNICA SERVIRII CONSUMATORILOR

Manual pentru clasele XI—XII, licee economice, administrative și de servicii și școli profesionale, profilul alimentație publică

EDITURA DIDACTICĂ ȘI PEDAGOGICĂ, R.A.—BUCUREȘTI

Manualul este reeditarea ediției 1991, conform programei școlare aprobate de Ministerul Învățământului și Științei cu nr. 36 286/1990

Participarea autorilor:

EMILIAN DOBRESCU: cap, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,10.

CONSTANTIN BĂLĂNESCU; cap. 13

GHEORGHE MORJAN: cap. 11

ISBN 973-30-2806-1

Redactor: ing. TEODORA DRAGOMIR
Tehnoredactor: OTTO PARASCHIV NECȘOIU
Grafician: NICOLAE SÎRBU

Partea întîi

TEHNICA SERVIRII ÎN UNITĂȚILE PUBLICE DE ALIMENTAȚIE

Capitoiul 1

NOȚIUNI INTRODUCTIVE PRIVIND SERVIREA CONSUMATORILOR

Printre grijile și preocupările cotidiene ale omului, se numără și procurarea și pregătirea unor produse pentru a se asigura alimentarea organismului. Din istoria omenirii se reține o mulțime de aspecte și episoade, care se referă la această activitate, din care rezultă că modul și formele de alimentație reprezintă o problemă centrală de viață. Pe lîngă activitatea socio-economică foarte importantă și alte activități, fie ele și recreaționale, omul, totuși, mănîncă, se hrănește. Indiferent de starea fizică sau morală a oricărui om, alimentația nu a putut fi înlocuită sau evitată, ea stînd la baza menținerii și prosperării societății. Desigur că obiceiurile alimentare diverse și deprinderile alimentației și nutriției nu au fost aceleași de-a-lungul istoriei, la toate popoarele, ci acestea se materializează într-o diversitate, imposibil de a fi cunoscute, catalogate, enumerate într-un studiu sau într-o altă formă informațională.

În selecția alimentelor, în preferințele alimentare, intervin factori, care țin de experiența individuală, de experiența celor care ne-au precedat. Reacțiile de hrană și satisfacerea lor sînt asociate, în parte, de constatările directe ale fiecărui individ în cursul vieții, bineînțeles pe etape evolutive, precum și de o oarecare influență a moștenirii genetice. Starea emoțională față de hrană este amplificată sau diminuată prin prezența sau absența stării de foame și a existenței mijloacelor materiale care să o desăvîrșească.

Problema produselor care au fost și sînt consumate de fiecare individ, de-a lungul vieții, a modului cum acestea sînt realizate, procurate, prelucrate, prezentate, servite și în ultimă instanță consumate, au constituit din cele mai vechi timpuri un apanaj al societății respective. Referindu-ne la istoria poporului român, din acest punct de vedere, trebuie să ne amintim că pentru mulți din strămoșii noștri, viața a fost dură, nesigură și uneori scurtă. Structura și natura activității ce au desfășurat-o, condițiile psiho-sociale și climaterice au fost factorii care au determinat modul de alimentație și obiceiurile de hrană ale acestora, la care, o oarecare influență au avut-o și contactele cu alte popoare.

Strămoșii noștri s-au ocupat cu creșterea animalelor și păsărilor și de aceea la baza hranei acestora au stat produsele ce le ofereau acestea, ca de

exemplu carnea. *Sarmalele*, după cum se cunoaște, au obîrșie asiatică, dar sub formă de orez fiert cu mirodenii înfășurate în diferite frunze comestibile, avînd un gust dulceag și denumite *marmah*. Bucătăria românească a preluat acest produs și s-a introdus, sub influența obiceiului și a posibilităților, carne tocată. Compoziția nou creată a fost înfășurată în frunze de varză conservată în saramură, dîndu-i-se denumirea de *sarmale*. Acest produs nu lipsește astăzi din nici o bucătărie românească și de asemenea a fost preluat de multe bucătării ale altor popoare.

Conform tradiției, servirea mîncărurilor se făcea de persoana care le pregătea, de obicei mama sau bunica, ajutată de fata cea mai mare. Castroanele sau străchinile pline cu mîncare se așezau la mijlocul blatului rotund al unei mese cu trei picioare scurte. Cei ce participau la masă ședeau pe scaune din lemn cu picioare scurte și cu ajutorul lingurilor din lemn luau mîncarea respectivă, de regulă dintr-un singur vas. Se mînca în liniște, cu multă evlavie și respect, apreciind munca depusă pentru obținerea produselor și a mîncărurilor.

Contactele cu alte popoare și dezvoltarea activității de menaj, amplificarea relațiilor culturale și turistice, creșterea nivelului de trai, alți factori economici și psiho-sociali au condus la modificări esențiale în structura și obiceiurile de alimentație, precum și în modul de servire a hranei în țara noastră. Aceste noi elemente au început să apară și să se dezvolte începînd cu prima jumătate a secolului al 19-lea, cînd au luat ființă primele restaurante, cafenele, hoteluri etc., care funcționau în paralel cu hanurile, cîrciumile existente. Apariția acestor noi tipuri de unități, care aveau ca atribuții principale asigurarea hranei și cazarea unor categorii de populație și îndeosebi a celor care se deplasau în diferite localități, a adus și mari modificări în organizarea muncii, în separarea și diversificarea funcțiilor. Prepararea mîncării se realiza în încăperi distincte — bucătării, de către „bucătari", dulciurile se realizau în cofetării, de către „cofetari" sau „patiseri", băuturile alcoolice și vinurile se păstrau în crame-pivnițe, de către „pivnicieri", iar servirea „clienților" se făcea de „chelneri", ajutați de „garson", „picolo", sub supravegherea și controlul „jupînului".

În prezent această activitate a evoluat, o dată cu unele schimbări economico-sociale și cultural-educaționale ce au loc în societate, în viața de zi cu zi.

Atît în trecutul nu prea îndepărtat cît și în viitor, activitatea de preparare a hranei, a mîncărurilor și servirea acestora în locuri publice își au rolul și importanța lor, neputînd fi înlocuite sau contestate, oricare ar fi forma de organizare. În contextul general al transformărilor ce au loc, prepararea, prezentarea și servirea mîncărurilor și băuturilor dobîndesc noi valențe, determinate, în principal, de doi factori decisivi: amplificarea mișcării libere a oamenilor și creșterea cerințelor și preferințelor culinare, justificate de un trai civilizat, modern și de o activitate mai intensă.

1.1. IMPORTANȚA BUNEI SERVIRI A CONSUMATORILOR

Servirea clienților cu preparate culinare și băuturi, în unitățile publice de alimentație, în cantine sau alte unități de consum colectiv, constituie un element de evaluare a gradului de civilizație a unei societăți. Asigurarea unei baze tehnico-materiale, necesare pregătirii și servirii hranei în unități specia-

lizate, permite realizarea unei producții culinare diversificate, care să satisfacă cele mai exigente gusturi ale populației, aplicarea principiilor unei alimentații cît mai raționale, științific determinate, respectarea normelor igienico-sanitare și, ceea ce este mai edificator, creează timp liber membrilor societății, pe care să-l folosească în scopuri cultural-educative, social-politice sau de odihnă, pentru menținerea sau refacerea sănătății.

Gradul de civilizație a unei țări poate fi dimensionat și de numărul persoanelor care apelează la serviciile din unitățile publice de alimentație, de volumul și structura operațiunilor care se execută pentru pregătirea și servirea preparatelor culinare și a băuturilor, de mărimea timpului astfel cîștigat, pentru a fi folosit de membrii societății respective pentru culturalizare sau alte activități.

În cadrul unei economii naționale, sectorul de activitate căruia îi revin aceste sarcini are un caracter profund economic (producție-servire) și social.

Prin *alimentație publică* se înțelege activitatea economică care se ocupă cu producerea unei game variate de preparate culinare, ce se servesc consumatorilor, împreună cu alte produse agroalimentare, consumul acestora făcîndu-se în unități proprii, special amenajate. Aceste unități oferă și multiple posibilități de destindere. Producția și servirea preparatelor se asigură de către un personal cu pregătire profesională specifică.

În contextul general al activității de alimentație publică, servirea consumatorilor constituie factorul determinant, care caracterizează nivelul atins de această activitate într-o țară, regiune, localitate sau unitate.

Prin *servirea clienților* se înțelege ansamblul de metode, sisteme și mijloace folosite pentru transportul, prezentarea și oferirea spre consum a preparatelor culinare și a băuturilor, într-o unitate publică de alimentație. Volumul, structura și caracteristicile operațiilor de servire sînt diferite, fiind influențate de natura și particularitatea preparatelor sau băuturilor servite, numărul și cererea consumatorilor, forma și tipul mobilierului din unitate, dimensiunile timpului rezervat consumării hranei, gradul de pregătire profesională al personalului care le efectuează etc.

Pentru executarea corectă a acestor operațiuni s-au instituit reguli, bine definite, cu justificare ergonomică, care constituie în fapt tehnica de servire a consumatorilor în unitățile de alimentație publică. Gradul de cunoaștere, însușire, formarea priceperilor și a deprinderilor pentru aplicarea și respectarea acestor reguli definesc, în mare măsură, potențialul și nivelul de servire practicat în acest sector de activitate.

Aplicarea corectă a regulilor de servire în efectuarea operațiilor de manipulare a obiectelor de servire, folosite de prezentare și servire a preparatelor culinare și a băuturilor într-o unitate de alimentație publică, creează unele avantaje atît pentru consumatori cît și pentru personalul unității.

a) *Avantajele create pentru consumatori sînt:*

— timpul destinat consumării hranei poate fi redus la nivelul dorințelor fiecăruia;

— consumarea meniurilor dorite se face într-o atmosferă de respect, destindere și ambianță cît mai plăcută;

— se stimulează opțiunea de a se apela la serviciile oferite de unitățile de alimentație publică sau cantine, pentru a-și asigura hrana cotidiană sau pentru sărbătorirea unui eveniment mai deosebit din viața unei persoane sau colectivități.

b) *Avantajele pentru personalul unității sînt:*

— ușurarea la mininum a efortului depus în manipularea obiectelor de servire folosite la transportul, prezentarea și servirea preparatelor culinare sau a băuturilor;

— reducerea timpului destinat executării operațiunilor de pregătire a sălilor de consum, de primire a consumatorilor, de prezentare și servire a preparatelor culinare și băuturilor;

— evidențierea gradului de pregătire profesională, de pricepere și deprindere în exercitarea atribuțiilor ce revin personalului dintr-o unitate de servire;

— posibilitatea ca fiecare lucrător să-și dovedească calitățile fizice și morale de care dispune în relațiile cu consumatorii, în dialogul ospătar-consumator, în rezolvarea operativă și competentă a unor situații create de procesul muncii.

Pentru realizarea unei bune serviri a consumatorilor, în toate unitățile publice de alimentație, cantine sau alte unități de consum colectiv, au fost create forme de pregătire profesională, cursuri de scurtă durată, școli profesionale speciale, în cadrul cărora lucrătorii își însușesc noțiuni etico-profesionale specifice activității de servire și își formează priceperile și deprinderile necesare aplicării regulilor de tehnica servirii consumatorilor. Concomitent, sînt organizate forme de perfecționare continuă a pregătirii profesionale distincte, pe funcții (chelner, bucătar, cofetar, șef unitate, lucrător gestionar etc.). Acestea asigură creșterea nivelului de cunoștințe, de priceperi și deprinderi profesionale, menite să sporească rolul și importanța tehnicii servirii, în îndeplinirea caracterului economic și social al activității de alimentație publică în ansamblul economiei naționale.

Capitolul 2

ORGANIZAREA MUNCII ÎN SALOANELE DE SERVIRE

Volumul, structura și complexitatea operațiunilor ce se desfășoară pentru pregătirea, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor, precum și crearea unor condiții de intimizare și recreere impun ca unitățile publice de alimentație să fie organizate și amenajate în forme specifice și optime, folisindu-se în acest scop mai multe încăperi, utilaje, instalații, mobilier, ustensile de lucru etc. corespunzătoare și personal calificat. Numărul, dimensiunile, destinația și felul încăperilor și a dotărilor acestora diferă de la o unitate la alta, în funcție de profilul, volumul, structura și caracteristicile operațiunilor ce se efectuează. În general, sînt trei categorii de încăperi: pentru servirea clienților, cu caracter productiv și de păstrare, cu scop administrativ-gospodăresc și social.

Încăperile pentru servirea clienților, denumite salon, sală etc. constituie spațiul cel mai important, deoarece aici are loc dialogul chelner-client, se desfășoară operațiunile de prezentare, servire și respectiv consumare a preparatelor culinare și a băuturilor, se asigură aplicarea regulilor de tehnică a servirii, se creează condiții de destindere și recreere. Volumul și structura muncii chelnerilor în salon influențează în mod direct activitatea ce se des-

fășoară în restul încăperilor, respectiv de aprovizionare cu materii prime, de păstrare și prelucrare a acestora, de realizare a preparatelor culinare prin procedee tehnologice adecvate, precum și de determinare a numărului și structurii personalului.

O unitate poate avea una sau mai multe saloane, care pot fi diferențiate prin amenajare și dotare cu mobilier, destinație sau funcționalitate. Astfel, după destinație pot fi: saloane pentru servirea micului dejun, a dejunului sau cinei, pentru banchete, bodegă, cramă, terasă, grădină de vară etc., iar după modul de amenajare și dotare pot fi: salon clasic, rustic, de epocă, după zone geografice: dobrogean, vrîncean, bănățean, argeșean etc.

Saloanele sînt astfel amplasate, încît să asigure un flux normal și simplu al clienților, precum și pentru a asigura un flux rapid al personalului de servire, ușurînd transportul obiectelor de servire, al preparatelor și băuturilor.

Amenajarea saloanelor se face în așa fel încît să creeze condiții optime pentru servirea și consumarea preparatelor și băuturilor solicitate. În permanență trebuie să existe o ambianță plăcută și intimă, o atmosferă sobră, odihnitoare, relaxantă.

Pentru realizarea acestor cerințe se impune ca la amenajarea unității, în funcție de profilul acesteia, de structura și volumul preparatelor și al băuturilor servite precum și de forma de servire, să se acorde o atenție deosebită materialelor de construcție întrebuințate, dimensionării, dotării cu mobilier adecvat, iluminării, decorării, intimizării și igienizării încăperilor respective.

Salonul constituind locul în care relațiile dintre client și personalul de servire se realizează în mod direct, organizarea muncii îmbracă forme și conținut specific și diferențiat, în funcție de particularitățile fiecărei unități în parte și de atribuțiile lucrătorilor care participă la executarea operațiunilor de servire a clienților.

Un rol hotărîtor în organizarea locurilor de muncă într-un salon îl are modul judicios în care este stabilită formația de lucru.

Numărul total de persoane folosite într-o unitate, încăpere sau loc de muncă colectiv constituie formația de lucru respectivă.

Formațiile de lucru pentru servirea clienților se stabilesc diferențiat, atît ca structură, cît și ca număr, avîndu-se în vedere o serie de factori.

1. **Tipul unității și formele de servire folosite.** În unitățile în care servirea se face de către chelner (restaurant clasic sau cu specific tradițional, braserie, bar, bodegă, bufet, cofetărie etc.), numărul de lucrători este mai mare în comparație cu unitățile în care se practică autoservirea sau servirea rapidă (restaurant-cantină, bufet-expres, bodegă, patiserie, cofetărie etc.), deoarece volumul și complexitatea operațiilor efectuate în procesul de servire sînt diferențiate.

În timp ce la unitățile în care servirea se face de către chelner, toate operațiile privind tehnica servirii se efectuează de către lucrătorii angajați, în unitățile cu autoservire, o parte din aceste operații ca: aranjarea mesei, preluarea, aducerea și servirea la masă a preparatelor și băuturilor, debarasarea în parte a obiectelor de servire folosite etc., se efectuează și de către clienți.

2. **Numărul de locuri la mese** constituie un element de calcul aritmetic al numărului și structurii personalului dintr-o familie de lucru. Pentru asigurarea serviri i corespunzătoare în restaurante, unui chelner i se pot repartiza 16—24 de locuri la mese. Raportîndu-se numărul total de locuri la mese

dintr-un salon, la norma stabilită pentru un chelner se determină numărul de lucrători necesar servirii (pentru o tură).

De exemplu: într-o sală cu 480 de locuri la mese s-a stabilit ca norma unui chelner să fie de 20 de locuri. Numărul de chelneri necesar servirii în acest salon va fi de 24 (480: 20 = 24).

În funcție de numărul chelnerilor se stabilește și numărul de lucrători pentru îndeplinirea altor funcții: ajutor de chelner, picolo, șef de sală etc.

3. **Distanța de la locul de muncă din salon la secțiile de producție** determină numărul de locuri la mese care pot fi atribuite unui chelner între limitele arătate mai sus.

Unui chelner repartizat să servească la mesele din imediata apropiere a oficiului i se pot repartiza 24 de locuri la mese, în timp ce chelnerului, repartizat să servească la mesele cele mai îndepărtate de oficiu, nu i se poate repartiza decît un număr de maximum 18 locuri la mese, deoarece timpul și eforturile fizice depuse sînt direct proporționale cu distanța dintre locurile de muncă și secțiile unității.

4. **Componența meniurilor servite influențează mărimea și structura formației de lucru dintr-un salon.** În cazul în care meniul este consistent și variat, numărul de lucrători va fi mai mare față de cel folosit în unitățile în care meniul este mai redus. De asemenea, în unitățile în care se organizează mese comandate pentru diferite ocazii (aniversări, grupuri de turiști, revelion etc.), formația de lucru va fi diferită după componența meniului ce va fi servit.

5. **Programul de funcționare a unității influențează în mod direct mărimea formației de lucru.** La o unitate care funcționează în două schimburi, numărul persoanelor poate ajunge la dublu față de o unitate care funcționează numai 8 ore.

6. **Realizarea indicatorilor de eficiență.** Aceștia trebuie să stea la baza calculului necesarului de lucrători pentru formația de lucru, asigurîndu-se astfel o creștere de la o etapă la alta a productivității muncii, a rentabilității unității respective.

În condițiile în care activitatea din salon este diferențiată în cadrul aceleiași zile, săptămîni, luni sau an, se impune ca formația de lucru să fie diferită, după cum gradul de solicitare este mai ridicat sau mai scăzut. Această variație a numărului de personal se realizează cu ajutorul graficului de lucru întocmit de șeful de sală, cu avizul șefului de unitate sau al patronului.

Prin grafic de lucru se înțelege reprezentarea grafică a numărului de personal care participă la realizarea sarcinilor dintr-o unitate pe funcții, locuri de muncă, program de lucru, în anumite perioade de timp.

Există trei tipuri de grafice de lucru: permanente, sezoniere și ocazionale.

Graficul de lucru permanent se folosește în unitățile în care activitatea este relativ constantă.

Graficul de lucru sezonier se folosește în unitățile în care activitatea este diferențiată de la o perioadă de timp la alta, din care cauză numărul de lucrători din cadrul formației de lucru variază.

Graficul de lucru ocazional se întocmește în cazurile cînd într-o unitate se desfășoară o activitate deosebită, într-o perioadă de lucru scurtă cum ar fi: organizarea unei recepții, a unui banchet, sau se folosește în unitățile care funcționează în zone turistice sau de agrement, unde numărul chelnerilor crește în zilele de repaus sau sărbători legale.

Graficul de lucru cuprinde: denumirea unității, numele și prenumele lucrătorilor, funcțiile: (chelner, șef de sală (maître d'hotel), ajutor de chelner (picolo, garson) etc., perioada de timp pentru care se întocmește, locurile de muncă, programul de lucru.

La completarea graficului de lucru se pot folosi litere, cifre, figuri geometrice colorate diferit (cercuri, pătrate, triunghiuri, romburi etc.), sau figuri geometrice combinate cu litere și cifre.

De exemplu, chelnerii (și ajutoarele lor), care sînt repartizați să servească în raioane dimineața, sînt reprezentați în grafic cu un cerc în care se scrie numărul raionului, iar cei care servesc după-amiază, cu un triunghi. Lucrătorii care se îngrijesc de întreținerea obiectelor de servire sînt reprezentați de un pătrat în care se înscrie litera „V".

De asemenea, locurile de muncă din grafic pot fi reprezentate prin diferite desene simple ca: o masă cu număr reprezentînd servirea în raionul respectiv, o furculiță și un cuțit reprezentînd întreținerea și distribuirea tacîmurilor; o farfurie, o frapieră, un pahar etc.

La întocmirea graficului se va ține seama de următoarele:

— lucrătorii care compun formația de lucru să fie repartizați într-o anumită perioadă de timp, prin rotație, la toate locurile de muncă prevăzute în grafic;

— la fiecare loc de muncă să fie repartizat un număr corespunzător de lucrători, potrivit sarcinilor ce le revin;

— să se asigure fiecărui lucrător zilele libere.

Graficul de lucru se aduce la cunoștința lucrătorilor interesați, cu două, trei zile înainte de intrarea în vigoare și se afișează în oficiu, la loc vizibil, dar nu în apropierea locului de trecere în salon, evitîndu-se astfel blocarea circulației de către cei care se informează. Graficul se confecționează pe carton sau pe hîrtie mai groasă, liniatura și reprezentarea grafică făcîndu-se corect și cît mai estetic.

Capitolul 3

ROLUL ȘI PARTICULARITĂȚILE SERVIRII ÎN UNITĂȚILE PUBLICE DE ALIMENTAȚIE

Rolul și particularitățile activității de producție și servire a unei game variate de preparate culinare și băuturi, care se desfășoară în unități publice de alimentație în diferite sisteme și forme, se amplifică sau se diminuează în strînsă concordanță cu evoluția cererii și ofertei, cu nivelul opțiunilor populației și al posibilităților de satisfacere a acestora. La aceasta se adaugă, cu un grad de influență determinant, cuantumul valorilor turistice, al afluirii umane în propria țară sau interțări.

Indiferent de condițiile economice, formele de proprietate și organizatorice de stat, privat, mixt (stat și privat), societăți comerciale pe acțiuni

regii autonome etc., activitatea de preparare și servire a hranei se caracterizează prin următoarele particularități:

— creează noi valori, transformînd materiile prime în preparate culinare și produse de cofetărie-patiserie, înghețată, sucuri răcoritoare etc., care participă nemijlocit la hrana oamenilor;

— asigură continuarea procesului de producție prin transferarea unor bunuri din sfera de producție în sfera de consum, recuperîndu-se sub formă bănească cheltuielile de muncă materializate în producția de preparate culinare;

— realizează relații economice cu alți agenți economici pentru procurarea de materii prime, utilaje, aparatură, ustensile de lucru, formarea și perfecționarea pregătirii profesionale a personalului, realizarea întregii baze tehnico-materiale. Concomitent dezvoltă relații și cu oamenii, pentru a le cunoaște nevoile de consum și a asigura servirea lor cu hrană necesară vieții;

— contribuie la progresul societății prin creșterea de la o etapă la alta a productivității muncii, obținută ca urmare a utilizării muncii mecanizate în procesul de producție și servire a preparatelor culinare și alte mărfuri alimentare;

— stimulează obținerea de economii de materii prime, materiale, energie și forță de muncă și creează condiții pentru reducerea costurilor, prin pregătirea hranei în comun, în cantități mai mari;

— oferă populației posibilitatea de a servi hrana în mod organizat, cu preparate culinare realizate în bucătăriile sau laboratoarele de cofetărie-patiserie, în condiții igienico-sanitare corespunzătoare;

— creează timp disponibil femeilor pentru a putea participa la viața politică, economică, culturală și socială a țării;

— asigură hrană diferențiată în funcție de vîrstă, sex, efort fizic, gust sau stare a sănătății;

— educă oamenii în sensul însușirii modului corect de alimentare, prin conținutul preparatelor și al produselor oferite și prin structura meniurilor recomandate pe categorii de populație, după vîrstă, sex și efort fizic;

— organizează diferite manifestări culturale (programe) susținute de orchestre și cîntăreți de muzică ușoară sau populară, momente coregrafice, audiții muzicale și creează condiții de dans, contribuind la culturalizarea, educarea și destinderea publicului consumator;

— în condițiile în care țara noastră este vizitată de numeroși străini, gradul de servire practicat în unitățile de alimentație oglindește nivelul de trai, obiceiurile, tradițiile și civilizația poporului nostru.

Avîndu-se în vedere aceste particularități, se pot determina în mod științific factorii de influență care comensurează rolul pe care îl are în viața economică și socială, activitatea de pregătire și oferire a hranei celor ce se adresează unităților de alimentație cu caracter public.

a) **Studierea și cunoașterea permanentă a opțiunilor populației** se realizează prin următoarele căi:

— observațiile culese zilnic de către patroni, șefi de unități și alți lucrători în cadrul raporturilor cu clienții în timpul servirii;

— sugestiile și propunerile făcute de clienți;

— articolele referitoare la activitatea respectivă, apărute în presa cotidiană sau în publicații periodice și în cele de specialitate;

— expozițiile cu vînzare de preparate culinare sau produse de cofetărie-patiserie, organizate periodic sau zilnic în unități, cu ocazia cărora se testează opinia consumatorilor asupra produselor expuse, ținîndu-se evidența

ritmului și volumului desfacerii realizate, pe fiecare sortiment sau produs în parte;

— chestionarele oferite pentru a fi completate de către populație în care întrebările vor fi formulate cît mai clar, cît mai precis, solicitînd un răspuns scurt, dar eficient, după completarea chestionarelor, răspunsurile centralizate se analizează și se trag concluziile respective;

— analiza realizărilor obținute în diferite perioade de timp, precum și a factorilor care le-au determinat, folosindu-se evidențele statistice sau un sistem informațional operativ special;

— marketingul, metodă modernă de prospectare a cererii de consum, în vederea stabilirii a ceea ce trebuie să se producă (cantitativ și calitativ), cît trebuie să se producă și la ce preț se pot desface produsele, pentru a se asigura rentabilitatea acestora și a unităților de desfacere și a satisface atît gusturile cît și preferințele populației.

Studierea și cunoașterea permanentă a opiniei consumatorilor, a cererii de consum duc la măsuri tehnico-organizatorice, menite să înlăture greutățile și lipsurile constate, în vederea îmbunătățirii calității servirii consumatorilor.

b) **Asigurarea aprovizionării cu materii prime necesare.** Diversificarea preferințelor și a gusturilor în ceea ce privește consumarea preparatelor, a băuturilor și a altor mărfuri alimentare poate fi satisfăcută numai în condițiile în care unitatea respectivă este aprovizionată la timp cu materii prime și mărfuri de bună calitate și în cantități suficiente. Pentru realizarea acestui deziderat se impune cunoașterea amănunțită a activității de producție culinară, a surselor, a căilor și a posibilităților de procurare și transportare a materiilor prime și a altor mărfuri agroalimentare, a capacității de păstrare, depozitare, prelucrare și desfacere a produselor. În acest fel, se creează premisele unei aprovizionări corespunzătoare, necesare pregătirii și punerii în vînzare a unei game variate de sortimente de preparate și băuturi, pentru a satisface cele mai exigente gusturi ale consumatorilor.

c) **Dotarea unității cu utilaje, mobilier și obiecte de servire.** Unitățile vor fi dotate cu utilaje, instalații, mobilier și obiecte de servire, în mod diferit, în funcție de natura activității, capacitatea de producție, volumul desfacerii, de operațiile de prelucrare. În unitățile în care se vor produce și desface cantități mari de preparate, numărul și capacitatea utilajelor vor fi mai mari, mobilierul (mesele, scaunele etc.) va asigura condiții optime pentru servirea și consumarea preparatelor și a băuturilor servite, numărul și varietatea obiectelor de servire vor corespunde numărului maxim de clienți care pot fi serviți, precum și sortimentelor de preparare și băuturi oferite.

De exemplu, într-un restaurant, mesele vor avea blatul mai mare, scaunele vor fi mai comode, numărul de obiecte de servire va fi sporit, pe cînd într-un bar, mesele vor fi cu blatul de dimensiuni mai reduse, scaunele mai mici, iar numărul obiectelor de servire poate fi mai restrîns.

d) **Gradul de calificare a lucrătorilor.** Pentru asigurarea unei bune serviri este necesar ca personalul de conducere, de răspundere și de execuție să fie calificat corespunzător fiecărui loc de muncă existent în unitate, capabil să prevadă și să facă față oricărei sarcini sau situații ce pot apărea în timpul desfășurării activității de servire.

De aceea, tinerii selecționați și recrutați pentru această activitate se vor pregăti prin școli profesionale sau licee de profil, punîndu-se accent pe formarea deprinderilor și însușirea temeinică a cunoștințelor generale și de specialitate.

În acțiunile de perfecționare a pregătirii profesionale, în care vor fi cuprinși toți lucrătorii, pe meserii, se urmărește ca fiecare lucrător să-și însușească noi metode de muncă, care să conducă la sporirea eficienței prin creșterea productivității muncii, reducerea cheltuielilor, economisirea energiei și combustibilului, folosirea judicioasă a timpului normal de muncă etc.

Capitolul 4

CALITĂȚILE ȘI ATRIBUȚIILE PERSONALULUI DE SERVIRE

4.1. CALITĂȚILE MORALE, PROFESIONALE ȘI FIZICE ALE PERSONALULUI DE SERVIRE

Un rol important în realizarea sarcinilor ce revin sectorului public de alimentație îl constituie pregătirea și structura personalului recrutat și format pentru efectuarea operațiilor de pregătire a preparatelor și pentru servirea consumatorilor.

Pentru asigurarea unui climat de destindere și de respect reciproc, lucrătorii folosiți în sala pentru servirea consumatorilor trebuie să îndeplinească anumite calități morale, psiho-intelectuale, profesionale și fizice. De aceste criterii se ține seama atît la recrutarea tinerilor ce urmează să se califice într-o meserie specifică acestui sector de activitate, cît și la formarea, selecționarea și promovarea personalului folosit.

CALITĂȚILE MORALE

Calitățile morale, care întregesc caracterul și însușirile personalului din sectorul de alimentație publică, se referă la cinste, corectitudine, sinceritate, demnitate, calm, stăpînire de sine, politețe, amabilitate, dragoste față de patrie, grija față de avutul obștesc, spirit colectiv și întrajutorare reciprocă etc., în munca de zi cu zi.

Atitudinea față de muncă și profesiune. Unui lucrător nu îi este indiferent dacă clienții vor pleca mulțumiți sau mai puțin mulțumiți din unitate. Dragostea față de om, respectul pentru persoana sa, grija pentru satisfacerea dorințelor pentru care solicită asistența profesionistului sînt cerințe morale de prim ordin.

În relațiile de muncă, în timpul cînd își exercită meseria, fiecare lucrător trebuie să fie calm, să dea dovadă de multă stăpînire de sine, pricepere, competență și grijă față de avutul obștesc, respect față de persoanele cu care vine în contact. În acest fel, lucrătorul respectiv își va exercita meseria cu dragoste, cu pricepere și va fi apreciat și stimat de consumatorii serviți.

Atitudinea față de colectivul de muncă și patron. Viața omului nu poate fi concepută în afara colectivității. Omul se poate realiza doar în și prin colectiv. Adevărata satisfacție se poate dobîndi numai în măsura în care și-a cîștigat stima celor din jur, iar acțiunile întreprinse se încadrează armonios în cadrul

eforturilor colectivului, forța fiecărui individ, rezultînd, în primul rînd, din unitatea și coeziunea colectivului de muncă.

Atitudinea justă a fiecărui membru față de ansamblul colectivului este principalul izvor al acestei unități și coeziuni. Ea presupune încredere în colectivul de muncă, colegialitate, spirit de întrajutorare. O atitudine colegială nu exclude însă principialitatea, dragostea de adevăr și curajul în dezvăluirea lipsurilor și a greșelilor și nu înseamnă servilism cînd este vorba de relațiile cu patronul.

Atitudinea față de sine însuși. Integrarea individului în colectivul de muncă se va realiza în mod armonios și ca urmare a unei atitudini corespunzătoare față de sine însuși. Problema principală constă în a fi capabil de a aprecia just și obiectiv propria sa personalitate, în raport cu greutățile pe care le are de întîmpinat.

O autocaracterizare obiectivă trebuie să excludă atît supraaprecierea cît și subaprecierea propriei persoane.

Atitudinea față de clienți. Contactul permanent ce se realizează nemijlocit între lucrători și persoane de diferite categorii psiho-morale imprimă o anumită stare de circumspecție și expectativă. În această situație, lucrătorul va face uz de toate calitățile și însușirile de care dispune pentru ca servirea să se facă în cele mai bune condiții, creînd o atmosferă de încredere și respect reciproc, element hotărîtor în permanentizarea și realizarea indicatorilor de eficiență. Cu calm și stăpînire de sine, politicos și amabil, lucrătorul va face față oricărei categorii de populație, iar prin cinste, corectitudine, sinceritate și demnitate își ridică prestigiul său profesional și de om, prestigiul unității și al colectivului de muncă din care face parte, prestigiul țării și al poporului căruia aparține.

CALITĂȚILE PSIHO-PROFESIONALE

Pentru a răspunde sarcinilor ce le revin, lucrătorii care participă la efectuarea operațiunilor de tehnica servirii consumatorilor trebuie să aibă unele calități psiho-profesionale și de gestică profesională:

— mersul să fie într-un ritm vioi, cu pași mărunți, fără însă a alerga sau a se legăna. Se circulă întotdeauna pe partea dreaptă, acordîndu-se prioritate clienților și colegilor care transportă diverse obiecte de inventar;

— poziția corpului să fie dreaptă, neforțată, ușor înclinat înainte. Brațele au un rol foarte important în activitatea practică din restaurant și bar, stîngul fiind cel care poartă obiectele de inventar, iar dreptul se folosește pentru a ajuta sau a pasa un eventual obstacol. Brațul stîng va fi îndoit la 90°, cu ancărul pe antebraț atît în poziție de repaus, cît și în mișcare, fără a transporta ceva; dreptul se leagănă ușor pe lîngă corp, în mișcare și lăsat lejer în repaus, cu pumnul ușor închis;

— privirea să fie directă, limpede, neinsistentă mai ales asupra anumitor persoane. Indiferent de starea psihică de moment, expresia feței trebuie să evidențieze buna dispoziție, să fie naturală, fața necrispată, cu zîmbetul profesional specific. Expresia fizionomiei nu trebuie să trădeze enervare, uitare, ori vreo greșeală de serviciu:

— exprimarea lucrătorilor să fie clară, corectă, concisă. La sosirea clienților se folosesc formulele de salut consacrate: „bună dimineața", „bună ziua", „bună seara", însoțite, de la caz la caz, de apelativele „domnule", „doamnă".

La plecare, pe lîngă formulele de salut amintite, se mai pot adăuga: „să vă fie de bine", „drum bun" și „călătorie plăcută". mai reveniți în unitatea noastră„

La alegerea mesei: „ce masă preferați?", „vă place această masă?". La luarea comenzii: „poftiți lista", „ce doriți ca aperitiv"? „ce fel principal", „ca desert?" etc. Dacă un preparat lipsește sau s-a epuizat: „regret (îmi pare rău, scuzați-ne) nu avem", „nu mai este". Se va evita formula „ce serviți?" deoarece clientul nu servește, ci mănîncă, bea, consumă. Verbul „a servi" poate figura numai în întrebarea ospătarului: „cu ce vă servim?" De asemenea, se vor evita formulele „ați servit?", „mai serviți", care se încadrează în aceeași greșeală de exprimare. Înlocuirea verbelor „a bea", „a mînca", care par unora vulgare, cu „a servi" nu reprezintă o exprimare elegantă, politicoasă, ci o incorectitudine provenind din insuficienta cunoașterea a limbii române.

În timpul efectuării serviciului, se cere permisiunea: „pot să. . . ", „vă rog să-mi permiteți să. . . ", „permiteți să". În cazul unor mici incidente se cer scuze: „vă rog să mă scuzați", „scuzați-mă, am greșit", „scuzați întîrzierea, vă rog". La întocmirea și prezentarea notei de plată: „doriți nota de plată?" „poftiți nota, vă rog". Nu se va uita să se răspundă la scuze cu „nu face nimic", „nu-i nimic", precum și la mulțumiri: „cu plăcere", „n-aveți pentru ce". Formulele de refuz trebuie să fie însoțite de formule de scuze. De exemplu: „îmi pare rău (regret) dar nu depinde de mine" (nu este posibil). De asemenea, dacă un client nu are dreptate, se vor evita formulele categorice, recurgîndu-se la formula de atenuare de tipul „nu cred, este puțin probabil", în locul unor formule dezagreabile „nu-i adevărat, nu-i așa, în nici un caz".

Simțul măsurii în comportare determină adoptarea unei atitudini abile, corecte și convenabile în orice împrejurare. În cazul apariției unor nemulțumiri din partea clienților, personalul din restaurant trebuie să dea dovadă de tact pentru rezolvarea acestora.

Tactul se manifestă prin stăpînire de sine, prin a asculta cu atenție, prin a fi întotdeauna util, fără a deranja. Lipsa de tact dăunează atît aprecierii lucrătorului cît și prestigiului unității.

Lipsa de tact se manifestă prin:

— solicitarea ajutorului unui coleg cu voce tare sau făcîndu-i semn cu ancărul;

— indicarea direcției spre grupul sanitar cu gesturi largi și cu voce tare;

— intervenirea — în discuția clienților despre o temă comună cunoscută;

— exces de complezență, respect, considerație, atenție, pentru unii clienți în fața altora, pentru care nu s-a făcut același lucru;

— întreruperea dialogului unui client cu un ospătar, chiar cu scuzele de rigoare; se așteaptă terminarea dialogului și apoi se cere informația;

— servirea preferențială a unor clienți;

— fumatul în salon, așezarea pe scaun, suflatul nasului, a mînca sau bea în prezența clienților;

— consumul de ceapă sau usturoi înainte sau în timpul serviciului, stare de ebreitate;

— comentarii jignitoare, ironie față de clienți;

— pieptănatul, machiajul, tăierea și curățarea unghiilor în salon;

— căscatul în salon fără a încerca să se abțină sau să mascheze;

— tușitul și strănutul fără discreție.

În condițiile în care lucrătorii din sala pentru servirea consumatorilor dezvoltă în timpul executării meseriei relații cu diferite categorii de persoane, fie colegi de lucru (superiori, egali sau subalterni, mai în vîrstă sau mai tineri), fie clienți cu diferite caractere și temperamente, trebuie să dea dovadă de calități psihice, morale și intelectuale bine conturate.

A dobîndi o personalitate profesională corespunzătoare, înseamnă a-și subordona conștient personalitatea psiho-individuală cerințelor de fiecare moment ale profesiunii.

Inteligența practică sau capacitatea de adaptare la condițiile mereu diferite ale muncii de servire a clienților este asigurată de o conștientă subordonare a individualității psihice, scopurilor majore ale deservirii. Ea oferă posibilitatea de a înțelege rapid o situație concretă, de a extrage cu multă siguranță, datele cele mai importante, permite descoperirea aspectelor avantajoase sau dezavantajoase pentru unitate și pentru clienți, găsirea celor mai potrivite argumente, de necontestat, posibilitatea de a face o legătură rapidă între diferitele date ale unei situații, de a descoperi care produse satisfac cel mai bine necesitățile oamenilor.

Spiritul de observație are la bază dezvoltarea într-un grad înalt a diferitelor calități ale atenției (volumul, concentrarea, mobilitatea, distributivitatea). A avea spirit de observație înseamnă a fi atent la tot ceea ce trebuie să-l intereseze pe lucrător, cînd vine și cînd pleacă din unitate clientul, pentru a i se putea adresa cu promptitudine, cînd trebuie să efectueze unele operațiuni de serviciu, cînd trebuie să intervină pentru a ajuta colegul de muncă etc.

Memoria lucrătorului se manifestă prin a reține toate cunoștințele de care are nevoie în activitatea sa, respectiv un mare număr de impresii, imagini, fapte, care, deși s-au consumat, vor putea juca un rol important în acțiunile sale, în relațiile cu clienții. Este necesară pentru a recunoaște imediat sortimentul de preparate și pentru a încadra necesitățile consumatorului într-o anumită grupă de produse, pentru a reține particularitățile de fabricație, folosire sau consumare a produsului respectiv, pentru a reține figurile și numele celor pe care i-a servit, pentru a reține figurile clienților în vederea servirii acestora cu preparatele solicitate, precum și pentru întocmirea cu exactitate a notei de plată.

Imaginația supusă rațiunii, logicii, îl ajută pe lucrător să se transpună pe planul gîndirii clientului, descoperindu-i adevăratele necesități, dorințe, intenții, pentru a-și adapta argumentarea în mod corespunzător fiecărui caz. Cu ajutorul imaginației se prevăd principalele obiecții pe care le va opune clientul argumentelor sale, găsindu-le pe cele mai potrivite, de necontestat, care reflectă fidel calitățile preparatelor sau băuturilor, în raport cu necesitățile pe care le satisfac.

Lucrătorul realizează, mai întîi, servirea pe planul imaginației, apoi o aplică practic, conferindu-i o bună organizare și cursivitate.

Imaginația îl ajută pe lucrător să găsească forme originale, interesante de prezentare a produselor și de argumentare în recomandarea lor. Fără imaginație servirea este monotonă și lipsită de personalitate și spectaculozitate.

Înțelegerea verbală înseamnă posibilitatea de a înțelege cuvintele și construcțiile verbale ale interlocutorului.

Elocvența este capacitatea de a vorbi curgător și convingător. Această calitate se referă la conținutul cît mai bogat al vocabularului și la o formă cît mai frumoasă și corectă de exprimare.

Cuvintele trebuie să exprime clar și precis gîndurile. Un vocabular bogat va permite specialistului respectiv să abordeze discuții cu orice client. Exprimarea trebuie să fie corectă din punct de vedere gramatical, simplă, clară, să se desfășoare fără precipitare.

Puterea de convingere (persuasiunea) se referă la capacitatea de a sugera și a argumenta, cu alte cuvinte, de a aduce în sprijinul afirmațiilor dovezi incontestabile. Pentru aceasta se cere mai întîi cunoașterea perfectă a preparatelor și băuturilor pe care le recomandă lucrătorul, încredere în calitatea lor, încredere care va trebui transmisă și consumatorilor prin cuvinte, gesturi și fizionomie potrivite.

Cunoștințele de cultură generală multilaterale sînt necesare imprimării sau susținerii unei conversații cu clienții, cunoștințele privind istoria și geografia patriei și a lumii, cunoștințele medicale, politice etc., precum și cunoașterea uneia sau a două limbi străine.

CALITĂȚILE FIZICE ȘI FIZIONOMICE

Calitățile fizice și fizionomia se referă la aspectul exterior al lucrătorilor, la integritatea corporală, la dimensiunile antropometrice, la starea fizionomică care trebuie să le aibă o persoană, precum și ținuta vestimentară.

Ținuta corporală. Personalul care lucrează la servirea consumatorilor trebuie să aibă înălțimea între 1,65 și 1,75 m. Neîncadrarea între aceste limite îngreuiază executarea operațiunilor privind tehnica servirii consumatorilor.

Fizionomia trebuie să fie plăcută, atrăgătoare, fără defecte vizibile (pielea excesiv pigmentată sau pătată, nasul prea lung sau strîmb, lipsa unui ochi sau a unui deget de la mînă).

Vorbirea trebuie să fie clară, să se exprime fără dificultăți, iar dantura să fie completă și îngrijită.

Talia trebuie să fie potrivită, picioarele drepte, mersul uniform, regulat; nu trebuie să aibă infirmități sau platfus.

Pielea palmei și a degetelor să fie permanent catifelată, unghiile să fie tăiate scurt și îngrijite și să poată lucra cu ambele mîini (să nu fie stîngaci).

Funcțiile senzoriale (vederea, mirosul, gustul, auzul și pipăitul) să funcționeze perfect. Să nu fie predispus la varice și să nu transpire excesiv.

Întreaga ținută trebuie să exprime eleganță, suplețe, sobrietate.

Pentru menținerea și completarea acestor calități se impune ca fiecare lucrător să-și adopte un anumit regim de viață și să ia unele măsuri igienico-sanitare. Astfel trebuie evitat abuzul de tutun și băuturi alcoolice, care sînt dăunătoare sănătății și produc un miros neplăcut.

Organizarea rațională a somnului și a repausului, precum și efectuarea zilnică a unor exerciții de gimnastică, mențin prospețimea, suplețea și eleganța corpului, întăresc rezistența organismului la efortul pe care-l depune în timpul serviciului. Îmbăierea zilnică, ștergerea picioarelor cu un prosop ud (și nu spălarea cu apă, deoarece acestea se umflă), schimbarea ciorapilor și a încălțămintei (cel puțin o dată pe zi), eliminarea bătăturilor și tăierea unghiilor de la degetele picioarelor, folosirea dezodorizantelor pentru evitarea mirosului

de transpirație, spălarea dinților și a mîinilor, ungerea pielii cu creme speciale, bărbieritul zilnic la bărbați, îngrijirea părului etc. sînt operații obligatorii.

Abuzul de fard, lacul de unghii strident, bijuteriile excesive ca și întrebuințarea unor parfumuri puternice, trebuie să fie evitate de fiecare lucrător, deoarece diminuează sobrietatea și seriozitatea ținutei.

Ținuta vestimentară impune ca garderoba fiecărui lucrător să fie completată, pe lîngă lenjeria de corp și îmbrăcămintea pentru stradă, cu haine de protecție și cu uniformă de lucru în conformitate cu normativele legale în vigoare și corespunzătoare funcției, locului de muncă și tipului de unitate.

Îmbrăcămintea trebuie să fie de bună calitate, rezistentă, nu prea costisitoare și ușor de întreținut. Ea va fi spălată, călcată și în permanență curată. Îmbrăcămintea — uniformă este diferită în funcție de sex, de funcția îndeplinită (șef de unitate, chelner etc.), tip de unitate (restaurant de lux, restaurant clasic etc.), sezon (vară, iarnă etc.), felul mesei servite (mic dejun, dejun, cină, recepție, banchet etc.), loc de muncă (sala pentru servirea consumatorilor, oficiul de menaj etc.).

Încălțămintea trebuie să fie comodă, ușoară și rezistentă, întrucît activitatea unui lucrător în sala pentru servirea consumatorilor se desfășoară în picioare. Încălțămintea va fi în permanență curățată, dată cu cremă de ghete, lustruită. Nu trebuie să aibă blacheuri, iar femeile să nu poarte pantofi cu toc înalt sau papuci care fac zgomot.

4.2. ATRIBUȚIILE PERSONALULUI DE SERVIRE

Obținerea unor realizări calitativ superioare și creșterea eficienței economice a activității de alimentație publică este nemijlocit legată de asigurarea de raporturi juste între aceste trei categorii de personal, în sensul creșterii continue a ponderii personalului care participă direct la servirea consumatorilor.

Atribuțiile personalului operativ din sala pentru servirea consumatorilor sînt diferențiate, în funcție de profilul unității, forma de servire folosită, nivelul de calificare, structura formației de lucru, obiectul și natura operațiunilor ce se efectuează etc.

Se disting două grupe de atribuții:

1) după sfera de activitate:

— atribuții comune întregului personal;

— atribuții specifice fiecărei funcții sau loc de muncă, în parte.

2) după natura operațiilor efectuate:

— atribuții privind administrarea și gospodărirea unității (preluarea, păstrarea, întreținerea și mișcarea utilajelor, a obiectelor de inventar, ustensilelor de lucru, a mobilierului etc.), respectarea normelor igienico-sanitare, a celor de protecție a muncii și de prevenire și stingere a incendiilor etc.;

— atribuții privind asigurarea unității cu materii prime și materiale necesare desfășurării în bune condiții a procesului de servire a consumatorilor (stabilirea necesarului, aprovizionarea, recepționarea, păstrarea, mișcarea și gestionarea mărfurilor, a materialelor auxiliare, a ambalajului, a fondurilor bănești etc.);

— atribuții privind organizarea muncii pentru asigurarea unei bune serviri a consumatorilor.

Întrucît în sala pentru servirea consumatorilor se desfășoară operații privind servirea directă a consumatorilor, personalului respectiv îi revin atribuții comune și specifice, diferențiate pe funcții și locuri de muncă.

ATRIBUȚIILE COMUNE ALE ÎNTREGULUI PERSONAL

Principalele atribuții comune ale personalului sînt următoarele:

— cunoașterea și respectarea regulilor generale de comerț privind programul de funcționare a unității, graficul de lucru, ținuta corporală și vestimentară în timpul serviciului, respectul față de consumatori, disciplina în muncă etc.;

— cunoașterea și respectarea regulamentului de ordine interioară;

— cunoașterea și respectarea normelor de igienă, de protecție și tehnică a securității muncii și a regulilor de prevenire și stingere a incendiilor;

— cunoașterea și aplicarea normativelor în vigoare privind legislația muncii, codul muncii, sisteme de salarizare, gestionarea fondurilor materiale și bănești încredințate;

— însușirea și practicarea formelor de servire moderne, specifice tipului de unitate respectiv;

— studierea permanentă a cererii de consum;

— impulsionarea desfacerii, în special a producției culinare și a altor produse alimentare, prin folosirea celor mai eficiente mijloace de reclamă;

— ridicarea continuă a nivelului de pregătire profesională și cultural-educativă;

— sprijinirea cadrelor tinere sau necalificate, în vederea însușirii cît mai temeinice a cunoștințelor, a priceperilor și a deprinderilor necesare practicării meseriilor specifice sectorului public de alimentație;

— apărarea integrității avutului obștesc;

— creșterea eficienței economico-financiare în unitatea respectivă.

ATRIBUȚIILE SPECIFICE FIECĂREI FUNCȚII

Principalele atribuții specifice fiecărei funcții îndeplinite de personalul de servire sînt prezentate în continuare.

Șeful de unitate (lucrătorul gestionar). În cazul în care unitatea este independentă (nu face parte dintr-un complex de alimentație publică), atribuțiile șefului de complex revin șefului de unitate cu excepția atribuțiilor lărgite încredințate de consiliul de conducere numai șefului de complex.

În situația în care unitatea face parte dintr-un complex de alimentație publică, șefului de unitate îi revin următoarele atribuții:

— stabilește sarcini împreună cu șeful de sală pe fiecare lucrător din sala pentru servirea consumatorilor, controlînd în permanență și sistematic modul cum sînt duse la îndeplinire aceste sarcini;

— împreună cu șeful de sală și bucătarul șef stabilește zilnic planul de producție prin documentul numit „Planul de producție culinară", consultînd în acest scop și chelnerii;

— ține legătura cu personalul din subordine, în scopul de a-l face să corespundă cît mai bine cerințelor serviciului, dînd indicații, sfaturi și făcînd

observații sau urmărind stimularea încrederii în sine, a dragostei de muncă și ajutorării reciproce;

— răspunde de efectuarea monetarului pe fiecare angajat cu drept de încasare de la client și urmărește depunerea în termen a sumelor de către chelneri, în baza bonurilor de marcaj date la secții și a notelor de plată emise;

— urmărește și controlează asigurarea unei curățenii permanente și exemplare a întregii unități, precum și a spațiilor exterioare înconjurătoare;

— controlează modul de îndeplinire a sarcinilor de către toți lucrătorii, sprijină și supraveghează procesul de servire, sondează opiniile clienților;

— rezolvă sugestiile și reclamațiile consumatorilor în spiritul reglementărilor în vigoare.

Șeful de unitate trebuie să-și organizeze în așa fel munca, încît cea mai mare parte din timp să stea în mijlocul colectivului de lucru și, în special, în mijlocul personalului de servire.

Șeful de sală (maître d'hotel) coordonează, organizează, îndrumă și controlează întreaga activitate, legată de servirea clienților, din unitate, întocmind graficul de lucru pentru chelneri și ajutoarelor acestora;

— controlează pregătirea saloanelor, verifică modul cum au fost efectuate de echipa de serviciu operațiile de curățenie, aerisire, aranjarea meselor și a scaunelor, aprovizionarea meselor de serviciu cu obiecte de inventar;

— verifică, împreună cu șeful de unitate, calitatea preparatelor culinare executate în bucătăria localului, urmărind modul cum s-a întocmit lista de preparate cu privire la înscrierea corectă a denumirii și prețul produselor.;

— zilnic, înainte de începerea programului unității controlează dacă lucrătorii au ținuta corporală și vestimentară corespunzătoare, dacă au asupra lor ancăr curat, tirbușon, chibrit, note de plată etc.

— verifică dacă lucrătorii cunosc preparatele cuprinse în lista de preparate, face recomandări asupra unor preparate și băuturi existente în unitate, denumirea, prețul și caracteristicile tehnologice ale acestora pentru prezentarea și servirea lor clienților;

— primește clienții la intrarea în sală, îi salută cu politețe, îi conduce la masa preferată sau la cea pe care o consideră mai potrivită în raport cu numărul persoanelor, ia uneori comanda pe care o transmite chelnerului care lucrează în raionul respectiv;

— supraveghează modul cum se asigură servirea clienților, de către chelneri, face observații de corectare a unor greșeli de servire, controlînd totodată modul cum sînt întocmite bonurile de marcaj, notele de plată, borderourile de vînzări zilnice etc.;

— verifică starea de curățenie a tacîmurilor, a veselei, a paharelor și a celorlalte obiecte de inventar folosite în sala pentru servirea consumatorilor;

— îndrumă și examinează pe chelneri și ajutorii de ospătari pe linia însușirii perfecte a normelor de politețe și de amabilitate în relațiile cu clienții;

— instruiește personalul din subordine și urmărește respectarea normelor de protecția muncii, a regulilor de comerț precum și respectarea normativelor și a dispozițiilor în vigoare privind desfacerea mărfurilor către populație.

Chelnerul răspunde de întreaga activitate de servire în salon. El își desfășoară munca sub conducerea și îndrumarea șefului de sală, iar în lipsa acestuia, a șefului de unitate. Are atribuții ca:

— pregătește sala pentru servirea consumatorilor efectuînd curățenia localului, a meselor și scaunelor pe care le aranjează la locul lor;

— execută mise-en-place-ul folosind obiectele de inventar curate, în bună stare, conform graficului de lucru;

— studiază cu atenție și își însușește caracteristicile preparatelor și băuturilor prevăzute în lista pentru preparate din ziua respectivă, alcătuind după principiile alimentației raționale, variante de meniuri, în scopul recomandării lor unor consumatori mai puțin inițiați în compunerea corectă a acestora;

— primește clienții în raionul său, le recomandă preparatele și băuturile existente în unitate, ajută pe clienți la alegerea acestora, întocmește bonul de marcaj și nota de plată, servește cu multă amabilitate preparatele și băuturile comandate, folosind cel mai potrivit sistem de servire;

— supraveghează și ajută pe ajutorul său la aducerea unor preparate și băuturi, la aprovizionarea mesei de serviciu și la debarasarea meselor.

Ajutorul de chelner (picolo, garson etc.):

— execută indicațiile chelnerului în ceea ce privește aranjarea meselor, transmiterea comenzilor la secții, aducerea preparatelor, a băuturilor și a obiectelor de inventar, debarasarea meselor etc.;

— ajută pe chelner la primirea și servirea clienților.

Capitolul 5

AMENAJAREA ȘI DOTAREA SALOANELOR

5.1. AMENAJAREA ȘI DOTAREA CU MOBILIER

Saloanele (sălile) în care se efectuează operațiile pentru aducerea, prezentarea, servirea și consumarea preparatelor și băuturilor oferite de unitățile publice de alimentație sînt astfel amenajate și dotate cu mobilier, utilaje, instalații și obiecte de servire încît să se asigure condiții cît mai optime pentru ca lucrătorii să-și desfășoare activitatea cît mai simplu, iar clienții să simtă că sînt într-un climat de destindere și recreere.

Pardoseala salonului poate fi executată din parchet, marmură, mozaic etc. sau acoperită cu mochetă, covoare sau linoleum.

Pereții, stîlpii de susținere interiori și tavanul se vopsesc în culori deschise, pastelate, odihnitoare. Protejarea pereților și a stîlpilor se asigură prin capitonarea acestora pînă la înălțimea de 1,75—2 m, cu lambriuri din melacart, placaj melaminat etc., sau prin tapițarea cu mătase , pluș, material plastic (lavabil) etc.

Pentru crearea unei ambianțe intime se folosesc panouri decorative, jardiniere etc., cu ajutorul cărora spațiul sălii poate fi compartimentat.

Iluminatul se asigură prin diverse surse de lumină care sînt prinse în tavan (lustre, plafoniere sau candelabre), de stîlpi sau pereți (aplice), așezate pe mese (veioze) sau pe suporturi speciale (reflectoare, lampadare).

Încălzirea se poate face cu ajutorul caloriferelor mascate cu grătare din fier forjat, sau lambriuri din lemn perforate, sobe de teracotă sau șemineuri.

Aerisirea se asigură prin ferestre, ventilatoare sau instalații speciale de aer condiționat și exhaustoare.

În saloanele în care se organizează audiții muzicale, dans sau program artistic, se rezervă spațiu atît pentru instalarea podiumului orchestrei, cît și pentru ringul de dans.

Ferestrele sau pereții vitrați ai saloanelor vor fi orientate spre grădini sau, în funcție de amplasament, spre mare, lac, munte, pădure etc. Ferestrele vor fi prevăzute cu perdele și draperii.

Decorarea sălilor cu unele lucrări artistice (picturi, vitralii, basoreliefuri), folosirea jardinierelor, ghivecelor cu flori, aranjarea cît mai estetică a meselor, a scaunelor, a fotoliilor, a banchetelor, asigurarea în permanență a aerului condiționat, a unei acustici perfecte și a unui iluminat odihnitor, vor crea o ambianță plăcută de recreere, un climat de destindere și bună dispoziție.

Saloanele se dotează cu mobilier cît mai variat și corespunzător naturii și complexității operațiunilor ce se efectuează, fiind format din mese, scaune, fotolii, canapele, mese de serviciu (console), gheridon, cuiere etc. Acestea diferă de la un salon la altul, de la o unitate la alta, atît ca formă, dimensiuni și număr cît și ca mod de aranjare, creînd personalitatea fiecăruia.

Mobilierul trebuie să fie rezistent, ușor de manipulat și întreținut și aranjat cît mai atrăgător și cît mai estetic, permițînd în același timp condiții corespunzătoare pentru servirea clienților (fig. 1 și 2).

Mesele se clasifică *după numărul de locuri*: pentru 2, 4, 6 și 8 persoane și *după forma lor*: pătrate, dreptunghiulare, hexagonale, ovale și rotunde.

Cele de formă pătrată și dreptunghiulară sînt mai mult folosite, deoarece se pot așeza una lîngă alta, formîndu-se mese comune pentru mai multe persoane. Mesele rotunde și hexagonale, deși sînt mai aspectuoase și mai comode pentru clienți, prezintă dezavantajul că ocupă mai mult spațiu și nu pot fi folosite la alcătuirea meselor mai mari. Mesele dreptunghiulare și rotunde sînt intercalate cu cele pătrate, dînd un aspect plăcut saloanelor.

Dimensiunile meselor se aleg după profilul unității. În restaurante se folosesc mese cu laturile de 80—100 cm, în timp ce în alte unități (bodegi, bufete etc.) mesele au blaturi cu laturile de 60—75 cm.

În unele unități cu specific de berărie, cantine, bodegi, cofetării, patiserii etc., unde nu se utilizează fețe de masă, blaturile meselor pot fi acoperite cu melacart, sticlă, cristal, marmură, diverse placaje din material lavabil, pentru a fi ușor de întreținut fiind rezistente la căldură, umezeală și lovire.

Scaunele au, în general, următoarele dimensiuni: înălțimea picioarelor 44—46 cm, iar înălțimea spătarului 86—92 cm. Spătarele trebuie să aibă o înclinare spre spate, iar șezutul să aibă o înclinare ușoară din spate spre față.

Formele și dimensiunile scaunelor diferă de la o unitate la alta, sau în cadrul aceleiași unități, de la un salon la altul, în funcție de profilul și destinația fiecăruia.

Astfel, în unitățile sau saloanele unde timpul de servire al clienților este mai mare (restaurante, braserii, baruri de noapte etc.) se folosesc fotolii

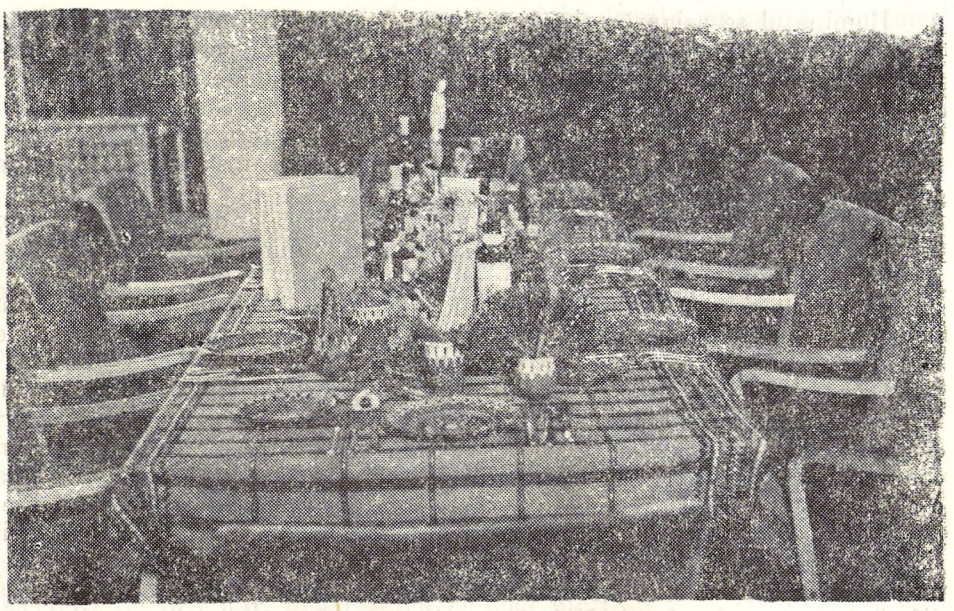

Fig. 1. **Mobilier dintr-un salon de restaurant.**

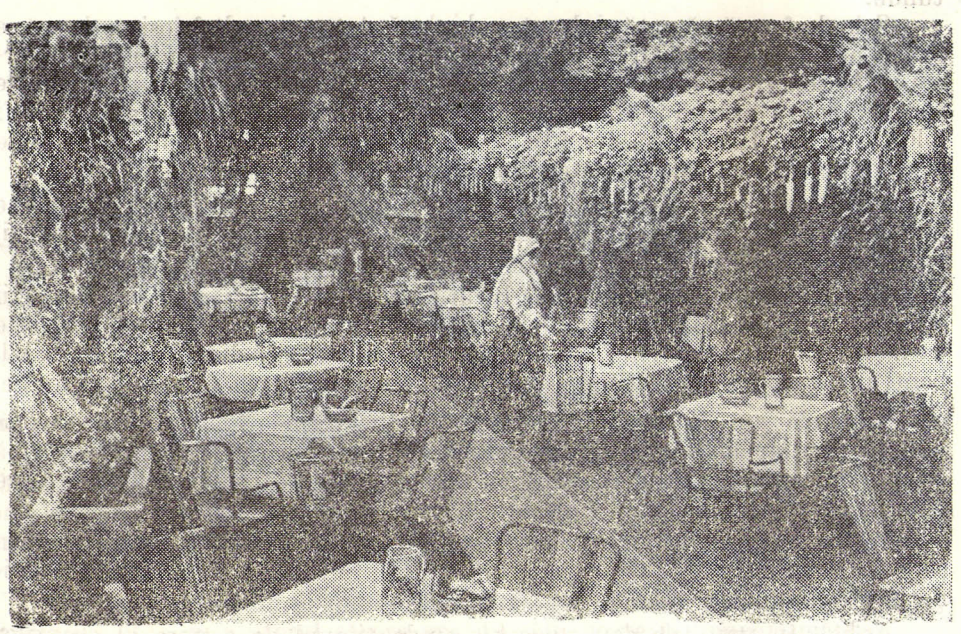

Fig. 2. **Mobilier dintr-o mustărie.**

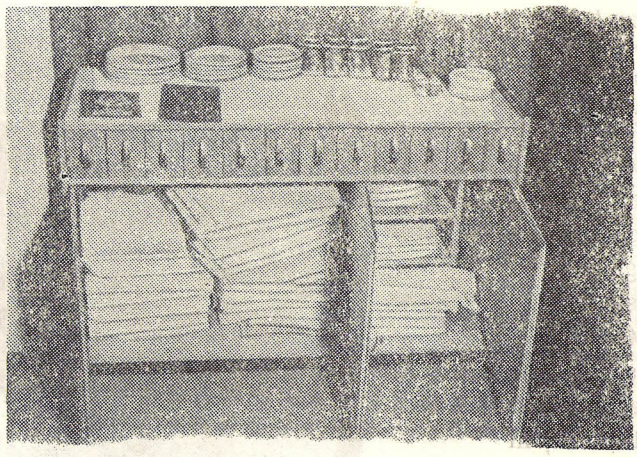

Fig. 3. **Masa de serviciu (consola).**

scaune comode, tapițate cu materiale textile (pluș). Pentru barurile de zi sau pentru tineret se confecționează scaune de dimensiuni mai mici, tapițate cu piele sau imitație de piele (material sintetic).

La restaurantele-grădini sau terase se folosesc scaune de dimensiuni mai mici, ușoare, eventual pliante, avînd scheletul metalic, din lemn sau combinat, cu spetează și șezutul executate din împletituri din fire de material sintetic, răchită sau chingi din fire textile, groase și rezistente. La scaunele confecționate din fier sau lemn se pot folosi perne din material textil sau sintetic.

Taburetele au, în general, următoarele dimensiuni: înălțimea 42—46 cm, iar diametrul șezutului 34—40 cm. Scheletele taburetelor sînt executate din același material ca mesele. Ele sînt folosite în unități publice de alimentație modeste (bodegi, patiserii) sau destinate tineretului (discotecă, baruri de zi).

Mesele de serviciu (consolele), confecționate din aceleași materiale ca și restul mobilierului, au diferite forme și mărimi, în funcție de volumul operațiilor care se execută în salonul pentru servirea clienților. Consolele sînt amplasate lîngă stîlpii de susținere sau pereții salonului, fiind folosite pentru depozitarea obiectelor de servire de rezervă (farfurii, tacîmuri, fețe de masă, scrumiere, oliviere etc.). Sînt prevăzute cu sertare și rafturi pentru ca obiectele respective să fie așezate pe sorturi și forme. Fiecare chelner are în raionul său o consolă (fig. 3).

Cărucioarele (voiture) sînt folosite la transportul, prezentarea, prepararea sau servirea diferitelor preparate și băuturi. Acestea sînt de mai multe tipuri și au forme diferite, în funcție de destinația și operațiunile la care sînt folosite.

— *Căruciorul pentru transportul și prezentarea gustărilor reci, deserturilor și a salatelor* (fig. 4) are montate obiectele de servire: farfurie pentru gustare sau pentru desert și respectiv salatiera. Este confecționat din metal inoxidabil, prevăzut cu două blaturi suprapuse și cu rotițe la picioare pentru a putea fi transportat mai ușor din oficiu, de chelneri, la mesele clienților. În partea superioară are un capac mobil din plexiglas, transparent;

— *Căruciorul pentru tranșat sau porționat preparate* (gheridon) are blatul de formă dreptunghiulară, lungimea egală cu lățimea blatului meselor din salonul respectiv, lățimea de 50 cm, iar înălțimea egală cu cea a meselor. El este utilizat pentru prezentarea, pregătirea și tranșarea unor preparate (pește, pui, mușchi de vită, mușchi de porc împănat) sau la porționarea și trecerea preparatelor în fața clienților, din obiectele cu ajutorul cărora au fost transportate, în obiectele din care se consumă.

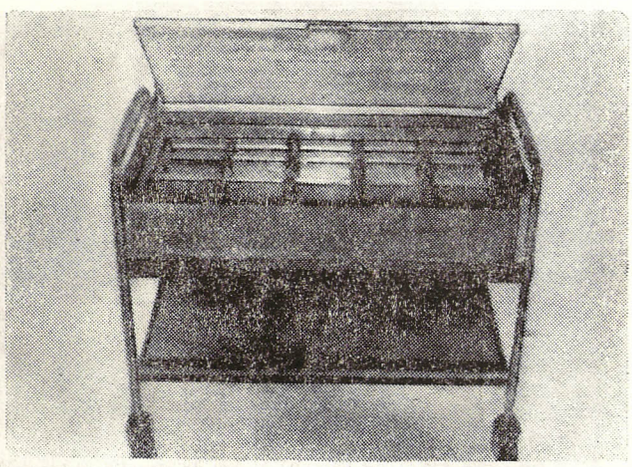

Fig. 4. **Cărucior pentru transportul și prezentarea gustărilor reci.**

Gheridonul, atunci cînd este folosit, se așază, de regulă, la colțul mesei, în așa fel încît toți clienții de la masa respectivă să-l poată privi. Pentru a putea fi manipulat cu ușurință este prevăzut cu role la picioare;

— *Căruciorul pentru flambat* este prevăzut în partea superioară cu două rețouri sau spirtiere, blatul pentru lucru, policioară pentru păstrat obiectele de servire și o cuvă (fig. 5). În interior este montată o butelie de gaz lichefiat, avînd legătura cu cele două rețouri și două rafturi pe care se păstrează obiectele necesare efectuării operațiunilor de tranșare a preparatelor. Pentru închiderea circuitului gazului sînt prevăzute două butoane tip aragaz. Căruciorul este confecționat din metal inoxidabil și are rotile la picioare pentru a fi ușor de manevrat. Se aduce la masa consumatorilor înainte de începerea operațiunilor de flambare, preparare sau menținerea la cald a unor preparate sau băuturi nealcoolice;

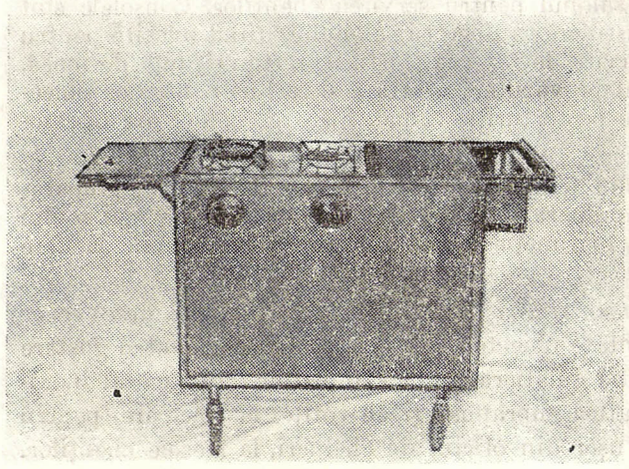

Fig. 5. **Cărucior pentru flambat.**

— *Căruciorul pentru păstrarea și servirea băuturilor aperitiv* este prevăzut, în partea superioară, cu alveole în care se așază sticle cu băuturi și o alveolă specială cu capac mobil pentru păstrarea cublu

rilor de gheață (fig. 6). În interior poate fi prevăzut cu un agregat frigorific electric, menit să asigure temperaturi scăzute pentru răcirea băuturilor. În partea de jos se află un blat, pe care se depozitează paharele curate, așezate cu gura în jos pe un suport, sau cele debarasate de la mese, așezate cu gura în sus. La picioare sînt montate role, pentru a fi ușor manevrat de la o masă la alta;

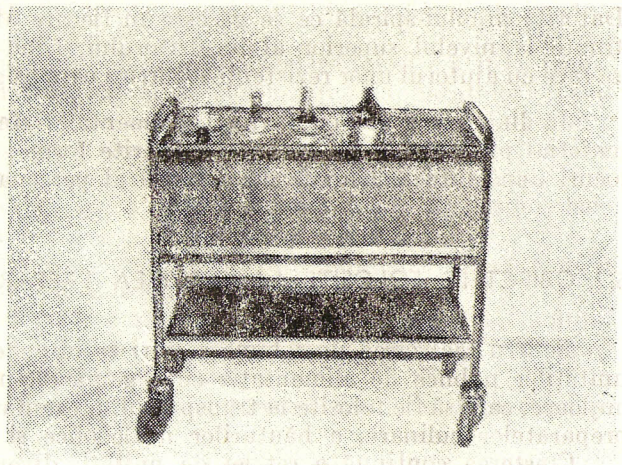

Fig. 6. **Cărucior pentru păstrarea și servirea băuturilor aperitiv.**

— *Căruciorul pentru transportul obiectelor de servire* (fig. 7) este confecționat din metal inoxidabil și prevăzut cu trei blaturi suprapuse, iar la picioare cu rotile (fig. 7). Este folosit la transportarea obiectelor de servire, atît pentru a fi așezate pe mese în cadrul operațiunilor de aranjare a meselor, cît și la debarasarea obiectelor folosite. Acest cărucior constituie un mijloc eficient pentru reducerea timpului de servire.

Încălzitorul de farfurii sau căni (loveratorul) este prevăzut cu una sau **două alveole, în care se așază farfuriile și două capace care le acoperă (fig. 8).**

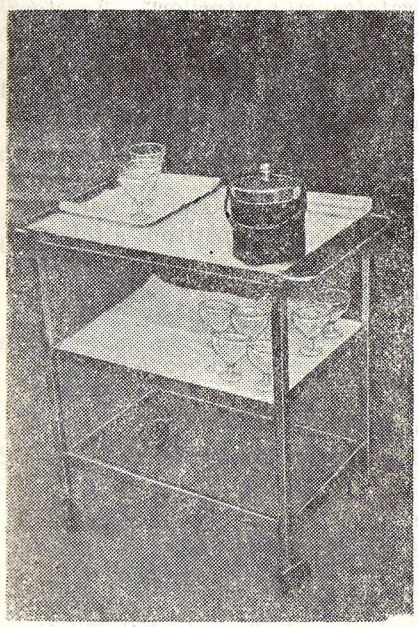

Fig. 7. **Cărucior pentru transportul obiectelor de servire.**

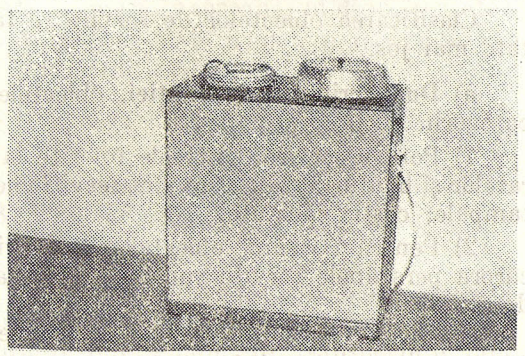

Fig. 8. **Încălzitor de farfurii sau căni (loverator).**

Datorită arcului-spirală ce se găsește în fiecare alveolă, farfuriile sînt menținute la nivelul superior al încălzitorului, fiind ușor de prins. Încălzirea se face cu ajutorul unor rezistențe electrice care asigură o temperatură de 60°C

Jardinierele (vase cu plante ornamentale) sînt confecționate din lemn, material plastic sau din metal, în diferite forme. Amplasarea lor se face în locuri depărtate de fluxul clienților și al personalului.

5.2. OBIECTELE FOLOSITE LA SERVIREA PREPARATELOR ȘI BĂUTURILOR

Pentru realizarea unei bune serviri se impune să se asigure o dotare a unităților publice de alimentație cu o gamă cît mai variată de obiecte, de mijloace, care să fie folosite la transportul, prezentarea, servirea și consumarea preparatelor culinare, a băuturilor nealcoolice și alcoolice.

Creșterea continuă a rețelei de unități, diversificarea profilelor și serviciilor în restaurante, baruri, unități cu servire rapidă etc., ridicarea permanentă a opțiunilor populației și a gradului de civilizație au condus la sporirea exigenței clienților în ce privește forma, modul și cuantumul timpului în care li se oferă să consume preparate culinare și băuturi.

Pentru satisfacerea acestor cerințe, unitățile publice de alimentație sînt dotate pe lîngă mobilier, cu utilaje, dispozitive, instalații, obiecte și ustensile de lucru specifice operațiunilor, care se efectuează pentru producția de preparate culinare, pentru servirea și consumarea acestora împreună cu băuturi.

La realizarea unei serviri mai adecvate profilului unității și cererii de consum a populației, personalul din unități folosește în relațiile directe cu clienții o gamă diversificată de mijloace, care sînt cunoscute sub denumirea de „obiecte pentru servirea preparatelor și băuturilor". Acestea se deosebesc unele de altele, prin caracteristicile lor, ca forma, material din care sînt confecționate, prin modul de folosire și de întreținere. Numărul acestora diferă de la o unitate la alta, în funcție de categoria și profilul unității, de complexitatea serviciilor prestate, de structura preparatelor și băuturilor, care se oferă și se consumă.

Pentru folosirea obiectelor de servire și aplicare corectă a regulilor tehnicii servirii în unitățile publice de alimentație, cunoașterea caracteristicilor și a modului de manipulare a acestor obiecte constituie alfabetul fiecărui lucrător, căruia îi revin atribuții în acest domeniu de activitate.

Clasificarea obiectelor de servire se face după criteriile ce sînt prezentate mai jos.

a) **După criteriul destinației,** obiectele de servire se grupează în șapte categorii.

1) Pentru servire, sînt cele folosite la prezentarea, transportarea preparatelor și băuturilor din care sînt serviți clienții: platouri, tăvi, boluri, supiere, tampale, cești, căni etc.

2) Pentru consum, obiectele de servire folosite sînt cele cu ajutorul cărora persoanele servite consumă preparatele și băuturile. Acestea sînt de două feluri:

— folosite în comun, de toate persoanele de la masă: solnițe, muștariere, sosiere, oliviere, fructiere, serviciul pentru cafea cu lapte, coșulețe pentru produse de panificație etc.;

— folosite individual, de fiecare persoană: farfurii, cești, căni, pahare, tacîmuri etc.

3) Cu dublă întrebuințare sînt obiectele de servire folosite atît la transportarea, prezentarea și servirea, cît și la consumarea preparatelor: cești pentru cafea, salatiere, serviciul de unt și gem etc.

4) Pentru pregătirea preparatelor și băuturilor în prezența clienților se folosesc: spirtiere, reșou electric, shaker, tocător, castron etc.

5) Ustensilele individuale de lucru (mărunte) sînt: ancăr, tirbușon, cheie pentru desfăcut capsule etc.

6) Pentru decorarea sălii și a meselor se întrebuințează: vaze pentru flori, suporturi pentru lumînări, bibelouri, fanioane.

7) Obiectele de servire auxiliare sînt: fețe de masă, naproane, molton, șervete, șervețele, scrumiere, frapiere, suporturi pentru frapiere, suporturi pentru scobitori, suporturi pentru șervețele.

b) **După materialul** din care sînt confecționate, obiectele de servire se grupează în opt categorii:

1) din porțelan și faianță; platouri, supiere, cești, solnițe, mustariere, sosiere, fructiere, serviciul pentru cafea și lapte, serviciul pentru ceai, farfurii, căni, compotiere, salatiere, serviciul de unt și gem, vaze pentru flori, cocotiere, scrumiere, zaharnițe;

2) din ceramică (lut ars) folosite în unitățile cu specific național: farfurii, castroane, ulcele, platouri, solnițe, scrumiere, ploști, ulcioare, căni, vaze pentru flori;

3) din alpaca argintată: platouri, tăvi, boluri, tambale, legumiere, sosiere, fructiere, serviciul pentru ceai (ceainic), serviciul pentru cafea și lapte, tacîmuri, suporturi pentru lumînări, scrumiere, frapiere pentru șampanie, zaharniță, cocotiere, compotiere, cupe pentru înghețată, căpăcele pentru servit cașcaval la capac;

4) din metal inoxidabil (inox): platouri, boluri, tăvi, solnițe, suportul olivierilor, fructiere, tacîmuri, shaker, lușuri, suporturi pentru șervețele, coșulețe pentru produse de panificație, clește pentru servirea prăjiturilor, clește pentru zahăr, zaharniță, găletușe pentru gheață, suporturi pentru frapiere;

5) din sticlă sau cristal: pahare, cupe, sonde, oliviere, fructiere, serviciu de unt și gem, vaze pentru flori, scrumiere, compotiere, căni, platouri;

6) din material plastic: tăvi, suporturi pentru scobitori, suporturi pentru șervețele, coșulețe pentru produse de panificație, clește pentru servit prăjituri, cocotiere, lopățică pentru servit tort;

7) din material textil: ancăr, fețe de masă, naproane, molton, șervete;

8) din lemn sau împletituri: tocătoare, coșulețe pentru prezentarea vinului roșu, coșulețe pentru produse de panificație.

5.3. CARACTERISTICILE ȘI MODUL DE ÎNTREBUINȚARE ȘI MANIPULARE A OBIECTELOR DE SERVIRE

Tipurile, modelele, formele și materialele din care sînt confecționate obiectele de inventar pentru servirea consumatorilor sînt foarte variate, ca și operațiile la care sînt folosite în procesul de montare, transportare, prezentare, servire și consumare a preparatelor și a băuturilor. Principalele

obiecte de inventar folosite în sălile de servire ale unităților publice de alimentație sînt următoarele:

Ancărul este confecționat din material textil (damast sau pînză) de culoare albă, în formă pătrată cu latura de 55 cm. Face parte din obiectele de inventar mărunte (ustensile de lucru individuale) și se folosește, în mod obligatoriu, de către personalul de servire în tot timpul serviciului.

Fiecare lucrător, la începerea serviciului trebuie să aibă 2, 3 ancăre, pentru a le putea schimba în cazul în care acestea se murdăresc în timpul în care își desfășoară activitatea. În permanență trebuie să fie curate și cît mai puțin șifonate. Ancărul poate fi folosit în următoarele poziții (fig. 9):

— pe antebrațul stîng, este împăturit avînd marginea apropiată de corp, puțin mai jos față de cealaltă parte, se folosește în cazul cînd chelnerul este în repaus sau în așteptare, sau cînd dă relații clienților (fig. 9, *a*);

— pe palma stîngă împăturit, se folosește la prezentarea unor obiecte de dimensiuni mai mici sau mai mari (fig. 9, *b*);

— pe palma dreaptă, cînd se prezintă și se servesc băuturile (fig. 9, *c*);

— pe antebrațul și palma stîngă, împăturit (fig. 9, *d*) cînd se transportă obiectele de inventar de servire: platouri, tăvi etc., pe care sînt montate preparate fierbinți sau desfășurat cînd se transportă farfuriile pentru aranjarea mesei sau se debarasează mesele (fig. 9, *e*);

— între cot și bust, fără să ajungă pînă sub braț, folosit în momentul cînd se execută unele operațiuni cu ambele mîini — cum ar fi servirea preparatelor de pe gheridon etc. (fig. 9, *f*).

Se interzice introducerea ancărului în buzunar, strîngerea în palmă prinderea sa direct sub subțioară, purtarea pe umăr, sau în alte poziții decît, cele arătate mai sus.

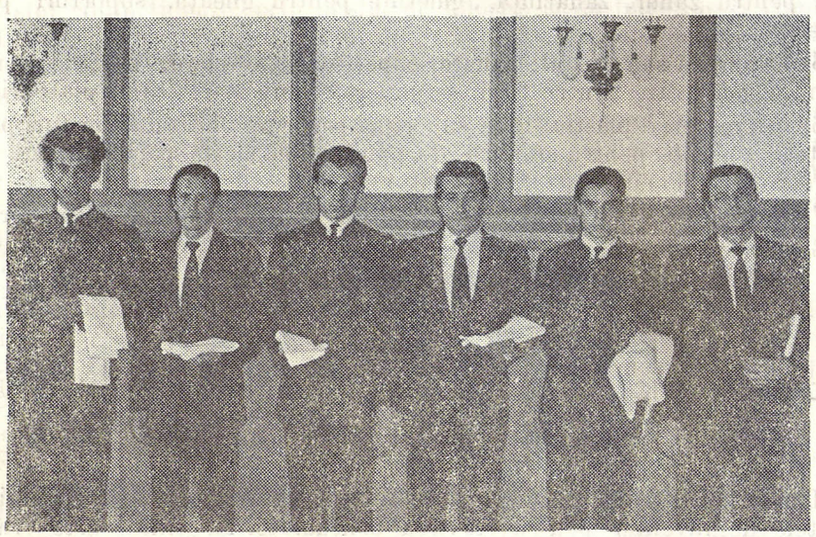

Fig. 9. **Folosirea ancărului**;
a — pe antebrațul stîng; *b* — pe palma stîngă; *c* — pe palma dreaptă; *d* — pe antebrațul și palma stîngă, împăturit; *e* — pe antebrațul și palma stîngă desfășurat; *f* — între cot și bust.

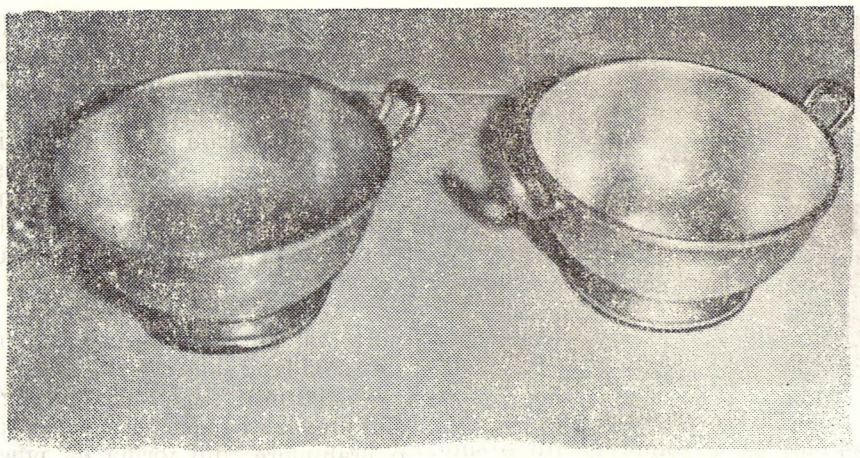

Fig. 10. **Boluri cu toarte.**

Bolurile sînt confecționate din alpaca argintată sau metal inoxidabil. După forma și destinația lor se clasifică astfel:

— *Boluri în formă de semisferă cu două toarte* așezate în partea superioară, diametral opuse (fig. 10). Se folosesc la transportarea, servirea și consumarea preparatelor lichide calde (ciorbe, supe, creme). Au diferite capacități pentru una, două sau patru porții. Transportarea acestora se face prin folosirea unui suport din farfurie răsfirate sub farfurie, dîndu-i o mai mare stabilitate. Toartele sînt îndreptate spre stînga și spre dreapta emblemei farfuriei. Pe marginea bolului, între cele două toarte, se așază lușul cu partea concavă aplecată în jos, între toarta din stînga și marginea exterioară a bolului, iar mînerul pe toarta din dreapta (fig. 11).

— *Boluri în formă de semisferă, de dimensiune și capacitate mai mică, fără toarte.* Se oferă consumatorilor pentru a se spăla pe degete, în cazul cînd se consumă preparate din carne de pui, pește, raci etc. sau fructe (struguri, piersici, pere etc.). În boluri se găsește apă călduță, în care s-a turnat puțină apă de colonie, și se introduc petale de trandafir, cînd se oferă după consumarea fructelor, sau rondele de lămîie (în care caz pe marginea acestuia se montează și o felie de lămîie), cînd se oferă după consumarea unui preparat din pui, pește etc. Bolurile sînt însoțite întotdeauna de un prosop de dimensiuni mai mici. Se aduc pe palma stîngă, pe suport din farfurie întinsă și se așază pe blatul mesei în partea dreaptă a fiecărui client cu prosopul alături, sau se oferă pe partea stîngă a clientului, ținîndu-se farfuria suport și bolul pe palma stîngă și prosopul pe mîna dreaptă.

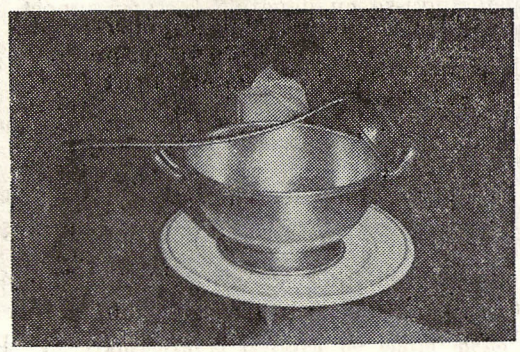

Fig. 11. **Transportul bolului și lușului.**

Fig. 12. **Căni.**

Cănile sînt de mai multe feluri, în funcție de destinație, de materialul din care sînt confecționate și de capacitatea lor (fig. 12). Astfel se folosesc: căni pentru servirea ceaiului (ceainic); căni pentru servirea cafelei (cafetieră); căni pentru servirea laptelui dulce fiert (laptieră); căni pentru servit frișcă lichidă (pic).

Acestea sînt confecționate din porțelan, alpaca argintată sau metal inoxidabil și de diferite capacități (50—500 ml). Au o formă alungită, sînt prevăzute în partea superioară cu o prelungire sub formă de jgheab, o toartă (codiță) în partea opusă și un capac care poate fi detașabil sau fixat de marginea din partea toartei.

În unele tipuri de unități se mai folosesc:

— căni pentru servirea apei, confecționate din sticlă, cu o capacitate de 1 000—2 000 ml, folosite în cantine sau în unități cu servire rapidă;

— căni pentru servirea vinului de la butoi, confecționate din ceramică, cu o capacitate de 200—1 000 ml, folosite de regulă în unitățile publice de alimentație cu specific național (crame, mustării etc.);

— căni pentru servirea berii neîmbuteliate, confecționate din sticlă sau ceramică cu capacitatea de 300 ml, țap, sau de 500 ml, halbă, folosite în restaurantele-berării și patiserii.

Cănile se folosesc atît la transportul băuturilor, cît și la servirea și consumarea băuturilor respective.

Cănile se transportă pe tăvi sau pe farfurii-suport, care sînt prinse între degetele mîinii stîngi, degetul mare deasupra, pe margine, iar celelalte dedesubt, răsfirate, pentru a asigura o mai mare stabilitate. Se urmărește ca emblema înscrisă pe partea exterioară a cănilor să fie îndreptată spre persoana care le transportă, cu toartele în partea dreaptă, iar farfuriile suport să fie cu emblema în față. Cănile se așază pe blatul mesei cu ajutorul mîinii drepte, pe partea dreaptă a clientului servit, avînd aceeași poziție arătată mai sus, emblema cănii spre client, toarta spre dreapta, iar emblema farfuriei suport în față, spre mijlocul blatului mesei.

Debarasarea se face tot pe partea dreaptă cu ajutorul mîinii drepte, prinzîndu-se cu degetele farfuria-suport pe care se găsește cana respectivă, trecîndu-se apoi în mîna stîngă sau pe tava ce se găsește pe antebrațul și palma stîngă, acoperite cu ancărul împăturit. În cazul în care se folosește ca suport tava, cănile sînt așezate mai întîi pe marginile tăvii ce se găsește pe antebraț, aproape de cot, și apoi rînd pe rînd spre partea opusă, spre degete, evitîndu-se astfel ciocnirea lor sau dezechilibrarea tăvii.

Căpăcelele sînt confecționate din alpaca argintată sau metal inoxidabil. Au o formă rotundă, cu două mînere, așezate diametral opuse. Se folosesc la pregătirea, transportarea, servirea și consumarea preparatelor din ouă (ochiuri) și din cașcaval (la capac, pane). Se transportă pe mîna stîngă cu ajutorul unei farfurii întinse, suport, iar cînd sînt în număr mai mare cu ajutorul tăvii. Servirea la masă se face pe partea dreaptă a clientului, împreună cu farfuria-suport, urmărindu-se ca mînerele (toartele) căpăcelelor

să fie așezate în partea stîngă și respectiv dreapta și farfuria-suport cu emblema spre mijlocul blatului mesei.

Ceștile sînt folosite în unitățile publice de alimentație, la servirea și consumarea băuturilor nealcoolice, calde (ceai, lapte), la micul dejun și la servirea cafelei sau a unor preparate lichide (ciorbe, supe, consomeuri). Sînt confecționate din porțelan, faianță, ceramică sau metal inoxidabil. Sînt de mai multe feluri și de capacități diferite, în funcție de destinația lor:

— *cești pentru servirea cafelei*, de 100—200 ml;
— *cești pentru servirea cafelei cu lapte*, de 200—500 ml;
— *cești pentru servirea ceaiului*, de 200—300 ml;
— *cești pentru servirea preparatelor lichide calde*, de 500 ml, folosite în restaurantele-pensiune, cantinele-restaurant, bufet-expres, unde de regulă se practică autoservirea;
— *cești pentru servirea băuturilor aperitiv sau a băuturilor alcoolice calde* de 50—150 ml; acestea sînt confecționate din ceramică și se folosesc în unitățile cu specific național: crame, mustării.

Ceștile sînt transportate și așezate pe masă cu suporturi formate din farfurioare, confecționate din același material și cu aceleași decorațiuni, ca la cești. Transportul acestora se face cu ajutorul tăvilor de diferite mărimi, în funcție de numărul ceștilor. Tăvile sînt așezate pe antebrațul și palma stîngă peste care se găsește ancărul împăturit. Pentru a se aduce un număr mai mare de cești, acestea se așază direct pe tavă, iar farfuriile suport se așază una peste alta, spre marginea tăvii. în apropierea brațului stîng. Pe farfuria de deasupra se poate așeza o ceașcă. Ceștile vor avea emblema spre persoana care le transportă, cu toarta spre dreapta, iar emblema farfuriei îndreptată în față (fig. 13).

Așezarea pe masă se face pe partea dreaptă a clientului servit, ceașca cu emblema spre acesta, cu toarta în partea dreaptă, iar emblema farfuriei în față, spre mijlocul blatului mesei. Excepție de la aceste reguli fac ceștile pentru servirea consomeului sau a preparatelor lichide calde, care se așază cu mînerul spre stînga, deoarece în mîna dreaptă consumatorul va ține lingura. Trecerea ceștilor cu farfurioara suport de pe tavă pe masă se face astfel: mai întîi se prinde cu degetele mîinii drepte farfurioara pe care se găsește ceașca și se așază pe blatul mesei; apoi se trece prin spatele clientului servit la celălalt client și cu degetele mîinii drepte se prinde toarta de la ceașca cea mai apropiată de setul de farfurioare și se așază pe farfurioara de deasupra rămasă liberă, procedîndu-se ca la prima ceașcă. Aceste operațiuni se vor continua pînă vor fi serviți toți clienții. În cazul în care la băuturile respective se va servi separat zahăr, se aduc și lin-

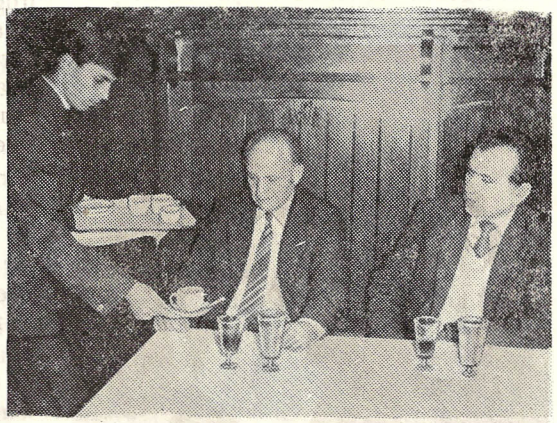

Fig. 13. **Transportul și așezarea pe blatul mesei a ceștilor cu farfurioara-suport.**

guriţe care se aşază pe marginea farfurioarei suport, cu căuşul în jos pe marginea farfurioarei şi mînerul pe blatul mesei spre dreapta.

Debarasarea se va face pe partea dreaptă a clientului, prinzîndu-se cu degetele mîinii drepte farfurioara suport pe care se găseşte ceaşca şi eventual linguriţa. Se aşază pe tavă, care se găseşte pe antebraţul şi mîna stîngă începînd de la marginea dinspre încheietura braţului cu antebraţul. Se ridică ceaşca şi se pune alături, lăsîndu-se farfurioara liberă. A doua farfurioară suport se ridică de la masă cu ceaşca, se aşază peste farfurioara rămasă liberă, luîndu-se ceaşca, care se va aşeza alături de cealaltă. Se repetă operaţiunile pînă se preiau toate ceştile, ultima putînd rămîne pe farfurioara suport, aşezată peste celelalte farfurioare. Nu se aşază ceştile una peste alta, deoarece s-ar putea ciocni sau dezechilibra.

Cleştii. Pentru prinderea şi trecerea unor preparate din obiectele de servire pe cele pentru consum, cît şi la spargerea unor sîmburi de fructe pentru a li se consuma conţinutul (miezul) se folosesc mai multe feluri de cleşti: cleşte pentru prăjituri: cleşte pentru servirea zahărului; cleşte pentru spart nuci; cleşte pentru spart alune şi migdale; cleşte pentru prinderea cuburilor de gheaţă.

Cleştii sînt confecţionaţi din material inoxidabil sau din material plastic, avînd o parte care se prinde cu mîna iar în partea opusă, o altă parte cu care se prinde obiectul asupra căruia se acţionează. Funcţionează sub forma unei pîrghii.

În unităţile publice de alimentaţie se foloseşte în mod frecvent „cleştele pentru servit", cunoscut sub denumirea de „cleştele chelnerului", format de regulă din lingură şi furculiţă, cu ajutorul căruia se prind preparatele şi se trec din obiectele de servire în cele de consum. Cleştele se mînuieşte astfel: se prind cu mîna dreaptă mînerele lingurii şi furculiţei (lingura jos, iar furculiţa deasupra acesteia), între degetul mare, care se aşază pe partea de deasupra mînerului furculiţei şi celelalte degete, care se găsesc sub mînerul lingurii (fig. 14). Vîrfurile mînerelor se vor găsi între degetul mic şi podul palmei. Pentru prinderea unui preparat, furculiţa se depărtează puţin spre dreapta cu ajutorul degetului mare, pentru a se putea introduce degetul arătător între aceasta şi lingură. Lingura se introduce sub preparatul respectiv, iar furculiţa se aduce cu degetul mare deasupra preparatului în dreptul lingurii. Se retrage degetul arătător şi apoi se apasă pe mînere, preparatul fiind strîns, în aşa fel, încît poate fi trecut pe farfuria clientului. După servirea primei persoane, cleştele se montează pe platou folosindu-se din nou, cu aceeaşi atenţie, la servirea în continuare.

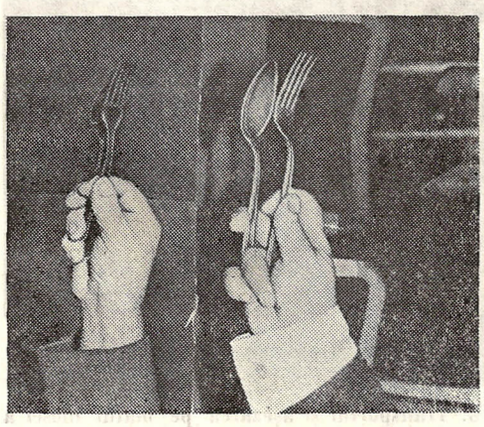

Fig. 14. **Folosirea cleştelui pentru servit.**

La preparatele fragile (ex. creier pane, papanaşi, piure de cartofi etc.) cleştele va fi strîns uşor, pentru a nu le strica aspectul sau a evita împrăştierea produsului.

La unele preparate ca: crenvurşti, prăjituri cu cremă etc., se foloseşte cleşte format din două furculiţe, iar la servirea unor fructe

(mere, piersici, portocale, pere etc.), cleşte format din două linguri aşezate cu partea concavă una în faţa celeilalte.

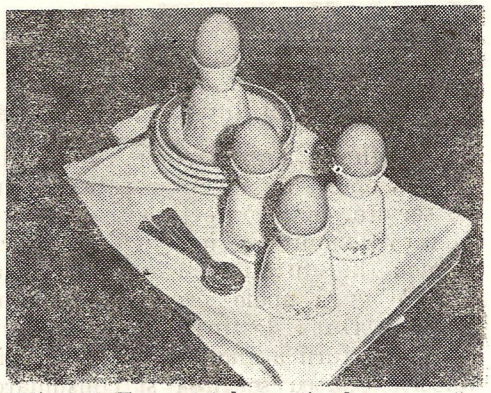

Fig. 15. **Transportul cocotierelor cu ouă.**

Cocotierele au forma unor pahare mai mici, cu picior, avînd diametrul egal cu cel al unui ou. Se confecţionează din porţelan, alpaca argintată, metal inoxidabil sau material plastic. Se folosesc la consumarea ouălor fierte moi, în coajă. Se aduc pe tavă împreună cu suportul format din farfurie mică întinsă şi cu linguriţă (fig. 15). Se aşază pe masă pe partea dreaptă a clientului cu linguriţa pe marginea farfuriei-suport, avînd căuşul, în jos şi mînerul spre dreapta, sprijinit de blatul mesei.

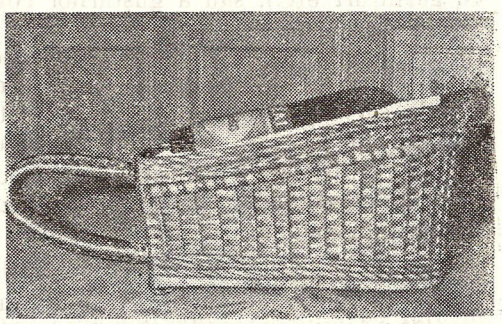

Fig. 16. **Coşuleţ pentru prezentarea şi servirea vinului roşu.**

Compotierele sînt confecţionate din porţelan, sticlă, cristal sau material plastic, cu formă semisferică. Se folosesc la servirea şi consumarea compoturilor. În funcţie de destinaţia lor sînt de două feluri:

— compotiere mici, pentru o porţie, din care se consumă;

— compotiere mari, pentru 4 sau 6 porţii, din care se serveşte compotul.

Cele mici se transportă pe tăvi şi sînt aşezate pe blatul mesei pe suport format din farfurii mici întinse, însoţite de linguriţe pentru compot. Se aşază pe blatul mesei pe partea dreaptă a clienţilor. Cele mari se aduc pe suport, format din farfurie mare întinsă însoţită de luş, aşezat pe marginea acestora.

Coşuleţele sînt confecţionate din metal inoxidabil, material plastic sau din împletituri din răchită, sîrmă sau fire din material plastic. După destinaţia lor, sînt de două feluri:

— *pentru servirea produselor de panificaţie* (chifle, felii de pîine, cornuri, brioşi, tost), de formă rotundă sau ovală, care se aduc la masă acoperite cu şervete şi sînt aşezate la mijlocul blatului mesei la o distanţă accesibilă consumatorilor;

— *pentru transportarea, prezentarea şi servirea vinului roşu îmbuteliat*, confecţionate de regulă din împletituri de răchită sau fire din material plastic, sau din metal (fig. 16). Au o formă ovală, corespunzătoare dimensiunilor unei butelii. Sînt prevăzute cu toartă care leagă cele două margini ale extremităţilor alungite. După ce butelia cu vinul respectiv a fost aşezată în coşuleţ, la bar, cît mai estetic, cu eticheta la vedere, se prinde mînerul cu mîna dreaptă, se aşază pe palma stîngă, peste care se găseşte ancărul împăturit şi se prezintă consumatorilor, pe partea dreaptă, ridicîndu-l pînă deasupra blatului mesei. După ce butelia a fost debuşonată, la consolă, chelnerul prinde

toarta coșulețului cu mîna dreaptă și tot pe partea dreaptă a clientului, cu piciorul drept puțin înainte și cu bustul îndreptat puțin spre clientul servit, apropie gîtul sticlei de marginea paharului de vin, sau apleacă coșulețul în așa fel ca vinul din butelie să treacă în pahar cît mai lin, fără să sară stropi.

Farfuriile sînt foarte mult folosite în unitățile publice de alimentație, atît ca obiect de inventar pentru consumarea preparatelor, cît și ca obiect de servire. Sînt confecționate, de regulă, din porțelan alb și mai puțin din faianță (în unitățile mai modeste: birturi, pensiune etc.), precum și din ceramică (în unitățile cu specific național: cramă, mustării).

Pe lîngă unele ornamentații, farfuriile sînt prevăzute cu emblema unității. După destinația lor, farfuriile sînt de mai multe feluri (fig. 17):

— farfurii adînci, cu diametrul de 240 mm și capacitatea de 500 ml, folosite pentru servirea și consumarea preparatelor lichide calde;

— farfurii mari întinse, cu diametrul 240 mm, folosite de regulă pentru servirea și consumarea preparatelor din partea a doua a meniurilor (cu sos, cu garnituri etc.), sau a gustărilor consistente, precum și ca suport pentru servirea preparatelor lichide calde și la aducerea altor obiecte de servire (boluri, compotiere, salatiere, căni etc.);

— farfurii mijlocii întinse sau de desert, cu diametrul de 215 mm, folosite la servirea preparatelor de desert, gustărilor, precum și ca suport la obiectele de servire de dimensiuni mai mici (căni, solnițe, scrumiere etc.);

— farfurii mici întinse (jour) cu diametrul de 160 mm, folosite la servirea produselor de panificație sau ca suport la alte obiecte de servire de dimensiuni mai mici: cești, pahare etc.;

— farfurioare pentru servirea untului, lămîii etc., cu diametrul de 110 mm;

— farfurioare pentru servirea zahărului, cu diametrul de 80 mm;

— farfurioare pentru servirea gemului sau untului, cu diametrul de 85 mm;

— farfurioare-suport la ceștile pentru cafea, cu diametrele de 135 sau 124 mm;

— farfurioare pentru oase, în formă de semilună, cu partea concavă similară dimensiunii marginii unei farfurii întinse mari. Are lungimea de 176 mm și o lățime de 75 mm. Se folosește la așezarea oaselor rezultate de la

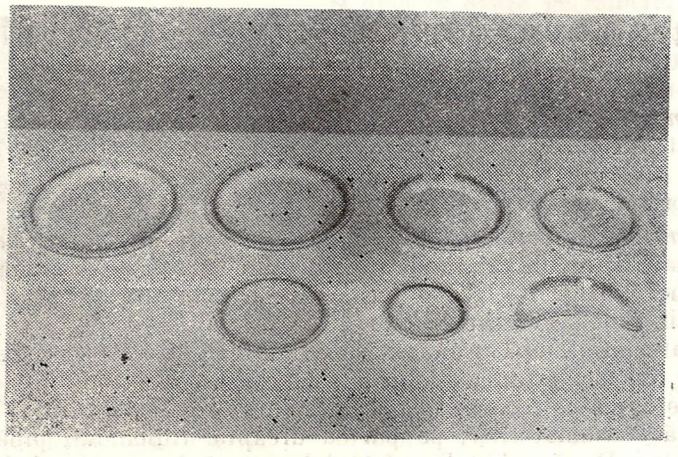

Fig. 17. **Diferite tipuri de farfurii.**

consumul preparatelor din carne de pasăre, pește și se așază în față, puțin spre stînga farfuriei întinse.

Farfuriile se aduc, de la oficiul de menaj pentru spălarea și păstrarea acestora, în număr de maximum 15, pe palma stîngă, rezemate de antebraț și bust.

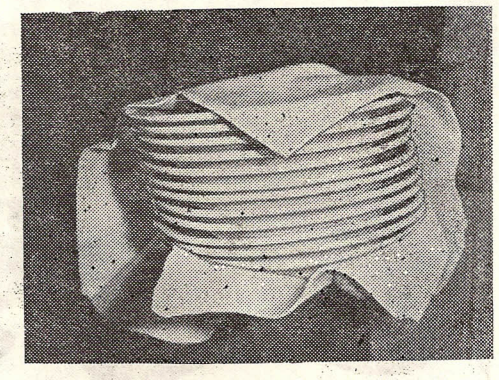

Fig. 18. **Transportul farfuriilor.**

Pentru evitarea uzării sau pătării hainelor de lucru, se folosește ancărul desfășurat, care se așază cu o latură de partea superioară a farfuriei de deasupra, iar cu cealaltă latură între baza ultimei farfurii și palmă, acoperind astfel marginile farfuriilor din partea bustului persoanei care le transportă (fig. 18). La preluarea de la oficiu, se verifică ca farfuriile să fie curate, șterse, lustruite, fără pete sau crăpături și să nu fie ciobite. Se recomandă ca înainte de a fi duse în salon să se șteargă din nou cu un șervet din in sau cînepă, să se verifice să aibă același model sau culoare și să se așeze cu emblema una sub alta, facilitîndu-se manipularea lor atît în cadrul operațiunilor de aranjarea acestora pe mese cît și a servirii.

Fărașul și peria. Fărașul este confecționat din metal inoxidabil sau material plastic, iar peria din lemn cu păr de cal sau fire din material plastic. Se folosesc la debarasarea meselor de resturile preparatelor servite, în special firimituri și bucăți din produsele de panificație. Resturile de pe blatul mesei se adună cu peria, ținută de mîner cu mîna dreaptă și se trec pe fărașul ținut cu mîna stîngă în apropierea marginii blatului mesei.

Fețele de masă sînt folosite în număr mare și de diferite dimensiuni în toate unitățile publice de alimentație. Sînt confecționate din material textil (damast, in etc.), de regulă de culoare albă, fără să fie excluse și alte culori deschise, pastel (crem, roz, vernil, portocaliu etc.). Pot avea decorațiuni și culori diferite, folosite pentru mesele din grădini și din unitățile cu specific național.

Dimensiunile diferă, în funcție de mărimea blaturilor meselor pentru care se folosesc. Pot fi pătrate, pentru o singură masă cu laturile de 140 cm, sau dreptunghiulare cu lungimea de 200 cm pînă la 1 200 cm și lățimea de 140 cm pînă la 200 cm. Cele folosite la mese pentru recepții, mese festive, banchete etc. au lungimea de 1 000—1 200 cm și se numesc *fileuri*.

Fețele de masă se ridică de la magazia pentru păstrarea obiectelor de inventar, în seturi de cîte 10, curate, apretate, călcate, și se transportă pînă la sala pentru servirea clienților, pe palma și brațul stîng, sprijinindu-se de bust.

Foarfecele sînt confecționate din metal și au forme diferite în funcție de destinația lor. În unitățile publice de alimentație se folosesc două feluri de foarfece:

— pentru tranșat pui, folosit de lucrătorul care efectuează această operație, la gheridon, în fața clientului;

— pentru tăiat ciorchinii de struguri. Se aduce la masă pe o farfurie suport o dată cu fructiera sau găletușa în care se găsesc strugurii, dîndu-se

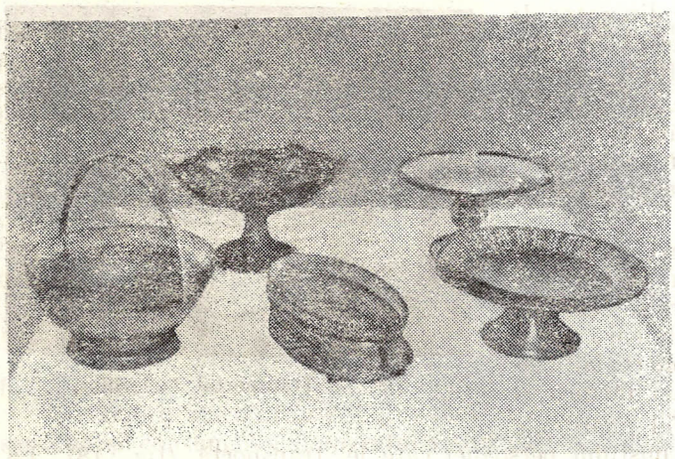

Fig. 19. **Fructiere.**

posibilitatea consumatorilor să se servească cu cantitatea dorită de struguri prin desprinderea acestora de ciorchini.

Frapierele au diferite forme. Cea mai folosită este forma unui trunchi de con, baza mică formînd partea inferioară. Pe două laturi opuse sînt prevăzute două toarte, de care se prind cu ambele mîini, pentru a fi transportate. După materialul din care sînt confecționate și după destinația lor sînt două feluri de frapiere:

— *confecționate din tablă*, folosite la transportul și păstrarea la gheață a băuturilor. Acestea se așază pe suporturi speciale, ce se găsesc lîngă masa consumatorilor, acoperite cu un șervet;

— *confecționate din metal inoxidabil sau alpaca argintată*, folosite la transportul și păstrarea la gheață a șampaniei. Acestea se transportă pe suport format din farfurie întinsă, acoperite cu ancăr sau șervet și se așază pe marginea mai liberă a blatului mesei.

Fructierele sînt confecționate din porțelan, faianță, alpaca argintată, metal inoxidabil, sticlă, cristal sau material plastic (fig. 19). Au diferite forme: ovale, rotunde, cu sau fără picior. Se folosesc la montarea, transportarea și servirea fructelor. Se transportă pe suport format din farfurie întinsă și se așază la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă consumatorilor, fie o dată cu aranjarea meselor pentru a decora masa, fie în momentul cînd urmează să fie consumate fructele conform meniului stabilit.

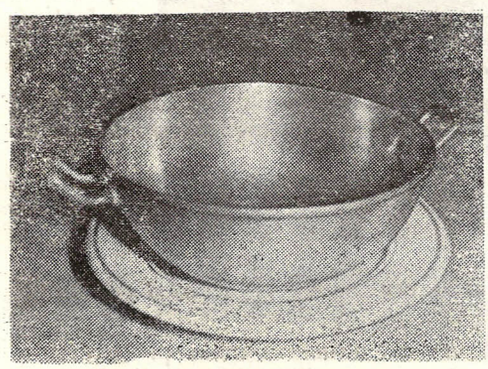

Fig. 20. **Legumiere.**

Legumierele sînt confecționate din alpaca argintată sau metal inoxidabil și se folosesc la transportarea și servirea preparatelor pregătite din legume (fig. 20). Se transportă pe suport format din farfurie mare întinsă, pe mîna stîn-

gă. Servirea preparatelor se face cu ajutorul cleștelui (lingură și furculiță) pe partea stîngă a clientului.

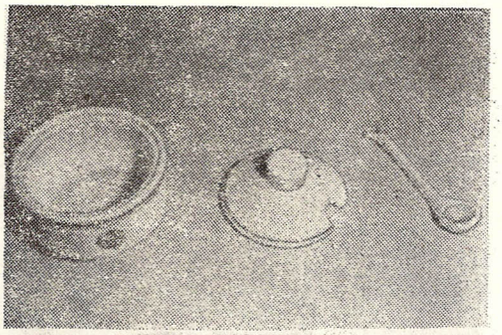

Fig. 21. **Mușțariera:**
a — dozator; *b* — capac; *c* — linguriță.

Lușurile, confecționate din metal inoxidabil, au două părți componente: mîner lung de 290 mm și căuș lat de 76 mm. Se folosesc la trecerea preparatelor lichide din boluri, supiere, compotiere etc., în farfurii adînci sau căni. Se aduc de la secțiile de producție, așezate pe marginile obiectelor de inventar de servire respective, cu mînerul pe o margine, iar căușul cu partea concavă în jos, pe marginea opusă (vezi fig. 11). După prima folosire se lasă în interiorul obiectului de inventar de servire.

Moltonul este confecționat din material textil, mai gros și moale. Are diferite mărimi, în funcție de dimensiunile blaturilor meselor. Se fixează direct pe blatul mesei, cu ajutorul unui elastic cusut pe marginile acestuia sau cu șireturile prinse de colțuri ce se leagă de picioarele meselor. Nu este indicat să se fixeze cu pioneze sau cuișoare, deoarece este mai greu de schimbat și deteriorează atît blatul mesei cît și moltonul.

Rolul moltonului este de a amortiza zgomotul produs în timpul efectuării operațiunilor de așezare pe blatul mesei a veselei, tacîmurilor, paharelor etc., de a împiedica alunecarea fețelor de masă, precum și de a evita uzura acestora de marginile tăioase ale blaturilor meselor.

Mușțarierele sînt confecționate din porțelan, alpaca argintată, metal inoxidabil sau material plastic. Sînt compuse din trei părți: dozatorul în care se păstrează mușțarul, capacul prevăzut într-o margine cu un orificiu și o linguriță al cărei mîner iese în afară, prin orificiul capacului (fig. 21). Se folosesc la transportarea și păstrarea mușțarului. Se aduc la masă pe un suport din farfurie mică întinsă înainte de a fi servite preparatele la care se pretează, așezîndu-se la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților.

Naproanele sînt confecționate din material textil similar cu cel folosit pentru fețele de masă, avînd diferite forme: pătrate, rombice, dreptunghiulare etc., și dimensiuni (între 50—80 cm). Se folosesc la acoperirea fețelor de masă pătate parțial în timpul cît clienții sînt la masă (evitîndu-se schimbarea feței de masă) sau se așază de la început, peste fața de masă în dreptul unde sînt serviți copiii.

În unele unități, naproanele au dimensiuni similare cu blatul mesei și se așază peste fața de masă, o dată cu operațiunile de aranjare a meselor.

Olivierele se compun din două părți: suportul confecționat din metal inoxidabil sau material plastic, două dozatoare cu capac, sub formă de sticluță cu dopuri confecționate din sticlă și două borcane cu capac (fig. 22).

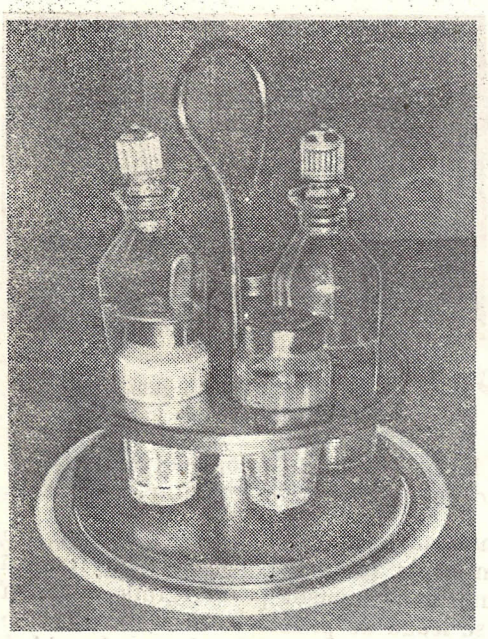

Fig. 22. **Oliviera.**

Se folosesc la servirea unor condimente (ulei, oțet, sare, piper, boia) pentru pregătirea, de către clienți, a sosurilor pentru salatele din crudități sau pentru completarea condimentării unor preparate servite. Se aduc la masă pe suport format din farfurie mijlocie întinsă sau jour, așezîndu-se la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților.

Paharele sînt utilizate în număr foarte mare, avînd diferite forme și capacități. Se folosesc la transportarea, servirea și consumarea băuturilor alcoolice și nealcoolice. Sînt confecționate din sticlă, cristal sau semicristal, cu sau fără picior, pot fi simple sau decorate. După destinația, forma și capacitatea lor, paharele sînt de mai multe feluri (fig. 23):

— pahare pentru consumarea băuturilor aperitiv și lichiorurilor, cu capacitatea de 25, 50, 100 ml, respectiv 1/40, 1/20 și 1/10 dintr-un litru;

— pahare pentru consumarea vinurilor, cu capacitatea de 100, 125 ml, respectiv 1/10 și 1/8 dintr-un litru;

— pahare pentru consumarea apei minerale, apei gazoase sau șprițului, cu capacitate de 150, 200 și 250 ml, respectiv 1/6, 1/5 și 1/4 dintr-un litru;

— pahare pentru pregătirea și consumarea amestecurilor de băuturi, realizate cu pereți mai groși cu capacitatea de 200 sau 300 ml;

— pahare pentru consumarea amestecurilor de băuturi (cockteiluri) cu capacitatea de 125 ml, 200 ml și 230 ml;

— cupe pentru consumarea șampaniei cu capacitatea de 150—200 ml;

— baloane pentru consumarea coniacului cu capacitatea de 100—300 m;

— sonde pentru consumarea berii, cu capacitatea de 300 sau 500 ml;

— sonde pentru consumarea băuturilor răcoritoare, cu capacitatea de 250—300 ml.

Paharele se aduc de la oficiu, în stare de curățenie perfectă (șterse, lustruite), fără să fie crăpate sau ciobite, pe tăvi sau farfurii întinse ținute între degetele mîinii stîngi: degetul mare deasupra, pe marginea tăvii sau farfuriei și celelalte degete răsfirate dedesubt.

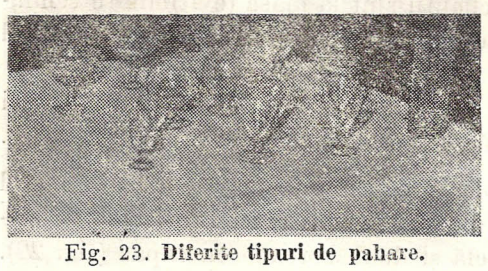

Fig. 23. **Diferite tipuri de pahare.**

Transportarea și manipularea paharelor se va face cu multă atenție, fiind casabile. Paharele nu se prind cu mîna de partea supe-

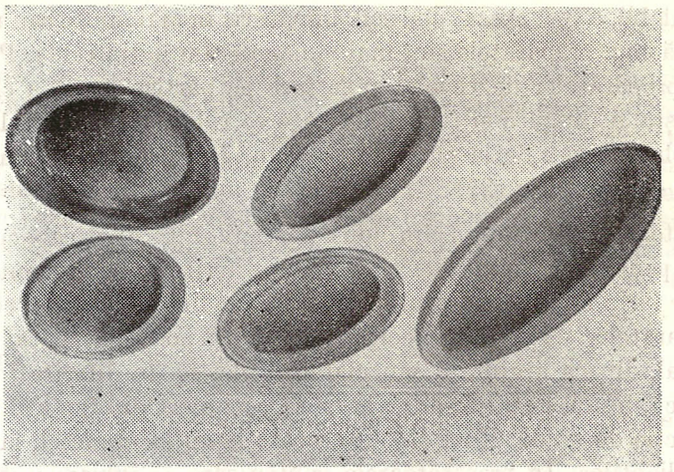

Fig. 24. **Platouri din metal inoxidabil sau alpaca argintată.**

rioară, deoarece nu este igienic, ar rămîne amprente, s-ar putea produce accidente prin spargerea lor.

Platourile sînt foarte mult folosite în unităţile publice de alimentaţie. Ele servesc la montarea, transportarea, prezentarea şi servirea clienţilor cu preparate. Se confecţionează din porţelan, faianţă, ceramică, alpaca argintată, metal inoxidabil (fig. 24), sticlă sau cristal. Platourile din porţelan şi faianţă sînt decorate şi au prevăzută pe marginea interioară emblema unităţii. Cele din ceramică se folosesc în unităţile cu specific naţional (crame sau mustării). După destinaţia, forma, capacitatea şi materialul din care sînt confecţionate, platourile sînt de mai multe feluri:

— pentru servirea gustărilor, confecţionate din porţelan, faianţă, ceramică, alpaca argintată sau metal inoxidabil, de 1, 2, 4 sau 6 porţii, au formă rotundă sau ovală;

— pentru servirea preparatelor din peşte (pescar), confecţionate de regulă din alpaca argintată, metal inoxidabil sau porţelan, de 2—12 porţii. Au formă ovală mai alungită;

— pentru servirea mîncărurilor cu sos sau a fripturilor cu garnituri, confecţionate de regulă din aplaca argintată, metal inoxidabil sau porţelan, de 1—8 porţii. Au forma ovală;

— pentru servirea deserturilor: tort, dulciuri de bucătărie, prăjituri etc., confecţionate din sticlă sau cristal, ornate sau gravate. Au forma dreptunghiulară, rotundă sau ovală. Se folosesc şi la expunerea acestor preparate în vitrinele frigorifice ale unităţilor.

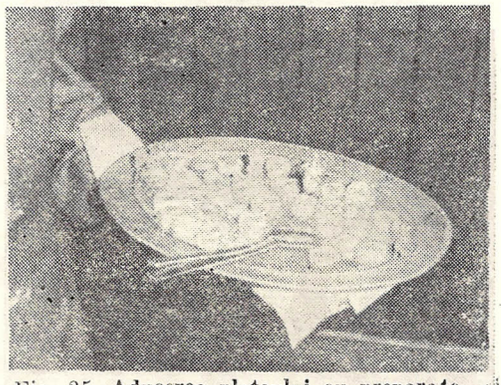

Fig. 25. **Aducerea platoului cu preparate cu cleşte pentru servit.**

Platourile sînt aduse de la secţii pe palma şi antebraţul stîng peste

care, în prealabil, a fost așezat ancărul, împăturit în mai multe sau mai puține falduri, după cum preparatele sînt mai mult sau mai puțin calde. Prezentarea și servirea preparatelor de pe platou se face pe partea stîngă a clienților cu ajutorul cleștelui (lingură și furculiță), care se ridică de la oficiul de menaj o dată cu platoul, sau de la masa de serviciu, fiind așezat pe platou cu mînerele spre dreapta (fig. 25).

Presărătoarele se compun din două părți: dozatorul și capacul perforat. Se folosesc pentru transportarea și servirea diferitelor condimente ca: sare, piper, zahăr farin etc. Cu ajutorul lor clienții condimentează sau completează gustul preparatelor servite. Sînt confecționate din porțelan, metal inoxidabil, sticlă, cristal, alpaca argintată sau material plastic, în diferite forme: cilindric, ciupercă, butoiaș etc. Se aduc la masa pe suport din farfurii întinse sau tăvi, în funcție de numărul lor și sînt așezate la mijlocul mesei, la o distanță accesibilă clienților. În presărătoarele pentru sare se introduc cîteva boabe de orez, care au proprietatea de a împiedica umezirea sării.

Ravierele sînt confecționate din metal inoxidabil sau porțelan, prevăzute pe o margine interioară cu emblema unității. Au forma ovală sau rombică (fig. 26). Capacitatea este de o porție. Se folosesc la montarea, prezentarea, servirea și consumarea preparatelor culinare cu sos. Se utilizează de regulă în unitățile publice de alimentație unde se practică autoservirea: restaurante-cantină, bufete-expres, bufetele din incinta întreprinderilor.

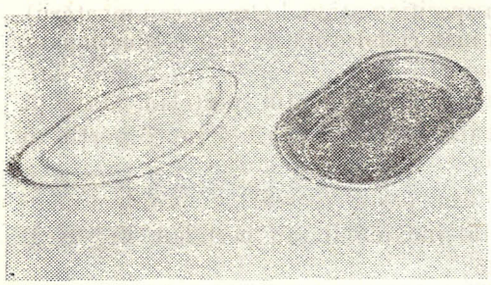

Fig. 26. Ravier.

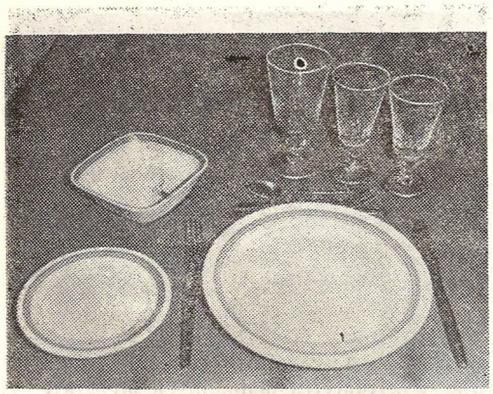

Fig. 27. Așezarea salatierei pe blatul mesei.

Salatierele sînt confecționate din porțelan sau faianță, decorate și prevăzute pe marginea interioară cu emblema unității. Au forma pătrată sau ovală. Se folosesc la servirea și consumarea salatelor pregătite din crudități sau murături. După capacitatea și destinația lor, se prezintă sub două forme:

— mici, pentru o porție, din care se consumă salata servită. Sînt așezate în partea stîngă a farfuriei în care se găsește preparatul de bază, lîngă dinții furculiței (fig. 27);

— mari, pentru 2—4 porții, din care se servește salata în salatierele mici. Se aduc pe suport format din farfurie mare întinsă și sînt așezate la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților. Întotdeauna sînt însoțite de un clește, format din lingură și furculiță specială. Din aceste salatiere chelnerul poate servi direct clientul pe partea stîngă

a acesutia, trecînd salata cu ajutorul cleștelui, în salatierele mici ce au fost așezate în prealabil pe blatul mesei.

Scrumierele sînt folosite pentru așezarea țigărilor ce se consumă la masă, stringerea scrumului și a resturilor de la țigările consumate. Se confecționează în diferite forme: rotunde, pătrate, dreptunghiulare etc., din porțelan, faianță, ceramică, alpaca argintată, metal inoxidabil sau cristal. Cele din porțelan sau faianță sînt decorate și au pe marginea exterioară emblema unității. Se transportă pe suport format din farfurie întinsă, sau tăvi de serviciu în funcție de numărul lor, pe mîna stîngă și se așază, fără suport, cu mîna dreaptă, la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților sau în partea dreaptă a clientului care fumează.

Șervetele sînt confecționate din același material textil ca și fețele de masă. Au forma pătrată cu laturile de 50—60 cm. Sînt folosite în următoarele scopuri:

— pentru acoperirea îmbrăcămintei clienților, protejînd-o de o eventuală pătare;

— pentru îndepărtarea resturilor preparatelor sau băuturilor ce se consumă și au rămas pe buze.

În aceste cazuri, șervetele se așază pe farfurie-suport împăturite în forma rezultată de la călcat sau introduse într-o pungă din plastic. Se recomandă să fie păstrate în condiții igienice deosebite, iar personalul unității să nu pună mîna pe ele, decît pentru preluarea de la magazie și așezarea pe farfurie;

— pentru acoperirea produselor de panificație sînt aduse la masă în coșulețe sau pe farfuria jour, înainte de sosirea clienților.;

— pentru înfășurarea sticlei din care se servesc băuturi alcoolice sau sucuri răcoritoare;

— pentru ornamentarea meselor, prezentate în diferite forme: con, val, carte deschisă, evantai, luminare, nufăr etc. (fig. 28). În acest caz, șervetul se așază în parte stîngă a farfuriei suport sau pe farfuria jour, din care se consumă produsele de panificație. Cea mai utilizată formă este cea de con, care se obține astfel: șervetul bine călcat și apretat se împăturește în patru. Cu mîna dreaptă se răsucește spre stînga, pînă se formează un con. Cu mîna

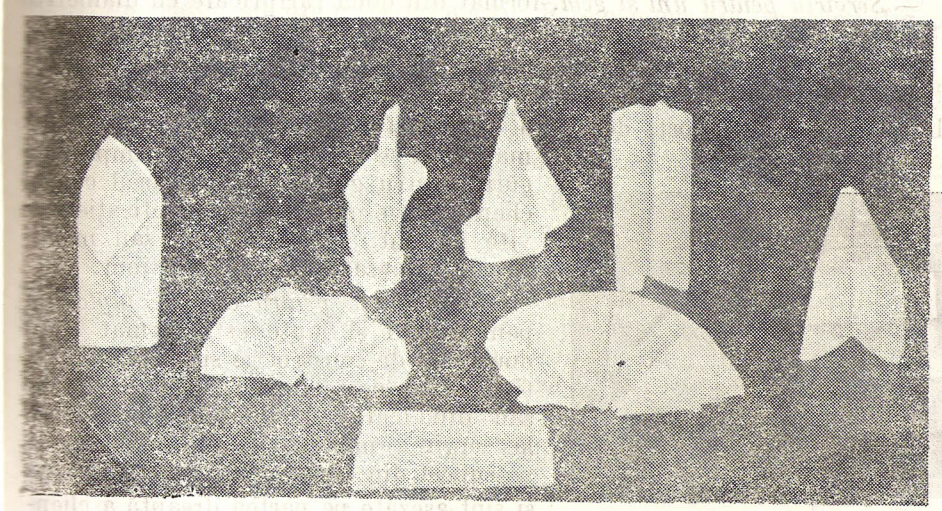

Fig. 28. **Diferite modele de prezentare ale șervetelor.**

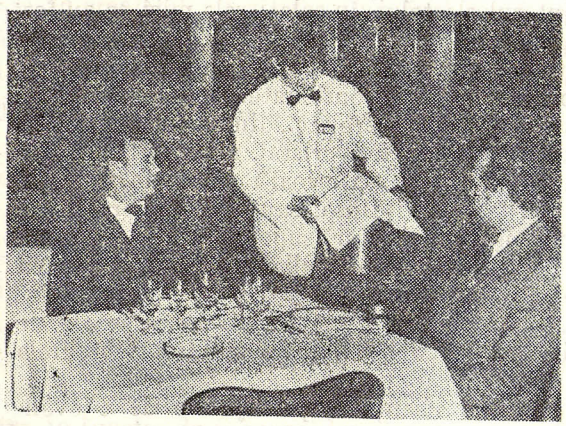

Fig. 29. **Aducerea frapierei cu băuturi, acoperită cu șervet.**

stîngă se prinde de la baza conului și se întoarce, în sus, spre vîrful conului, fixîndu-i astfel forma dată:

— pentru confecționarea plicurilor în care se prezintă nota de plată;

— pentru acoperirea frapierei în care se găsesc sticlele cu băuturi puse la gheață (fig. 29).

Șervetele se ridică de la magazia unității, în seturi de cîte 10 bucăți. Se controlează să fie curate, apretate, călcate, să nu prezinte pete și să nu fie rupte. Se transportă pe antebrațul stîng, sprijinit de bust. Se recomandă ca în operațiunile de manipulare a șervetelor, din considerații igienico-sanitare, să fie atinse cît mai puțin de personal și, în mod obligatoriu, să fie schimbate după fiecare folosire.

Șervețelele sînt confecționate din hîrtie specială, de formă pătrată, de regulă de culoare albă. Pot fi și colorate sau imprimate cu diferite modele sau texte de reclamă. Se folosesc în unități de categorie inferioară (bufete, bodegi etc.) pentru înlocuirea șervetelor. Se așază pe mese în două feluri:

— sub formă de triunghi, cu vîrful introdus sub curbarea mînerelor furculiței, cu baza paralelă cu furculița, în partea stîngă a clienților;

— în formă de con, montat în paharele așezate pe masă cu gura în sus.

Servicii diverse. În unitățile publice de alimentație se folosesc, în special pentru servirea micului dejun, o serie de servicii, care pot fi confecționate din porțelan, faianță, alpaca argintată, metal inoxidabil, sticlă sau porțelan.

— *Serviciu pentru unt și gem*, format din două farfurioare cu diametrul de 85 mm confecționate din porțelan, alpaca argintată sau metal inoxidabil. Se folosesc la micul dejun, aducîndu-se pe suport format din farfurie mijlocie întinsă sau tavă și se așază pe blatul mesei, fără suport, în partea stîngă a e b mei farfuriei suport, deasupra dinților furculițelor (fig. 30). Se recomandă să se aducă în același timp și un cuțit pentru gustare, cu ajutorul căruia clientul unge produsele de panificație servite cu unt, gem, dulceață sau miere. Acesta se așază pe farfuria jour.

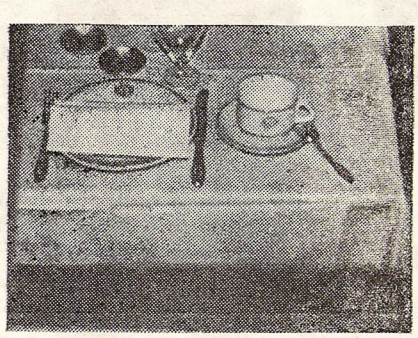

Fig. 30. **Așezarea pe masă a serviciului pentru unt și gem.**

— *Serviciu pentru cafea și lapte* sau pentru ceai și lapte este format din două căni de construcție specială, confecționate din porțelan sau alpaca argintată sau din metal inoxidabil. Se folosesc la servirea micului dejun, aducîndu-se pe suport din farfurii întinse sau pe tăvi și sînt așezate pe partea dreaptă a clientului, în partea dreaptă a farfuriei de

Fig. 31. **Filtru pentru prepararea și servirea cafelei.**

bază, cu toarta spre dreapta, lîngă ceașca pentru consumarea cafelei laptelui simplu sau în amestec, a ceaiului cu lapte.

— *Serviciu filtru*, pentru prepararea și servirea cafelei, se aseamănă cu un ceainic avînd în partea superioară un filtru format dintr-un recipient cu bază perforată, un presărător și capac (fig. 31). În acesta se dozează cafeaua peste care se toarnă apa fierbinte, trecîndu-se apoi în ceașca așezată în prealabil pe masă, în partea dreaptă a farfuriei suport de pe blatul mesei. Este confecționat din porțelan, alpaca argintată sau metal inoxidabil. Piesele componente ale serviciilor confecționate din porțelan pot fi decorate și prevăzute cu emblema unității în partea stîngă a toartei, în așa fel încît, așezate pe masă cu toarta în partea dreaptă, să poată fi văzută de clienți.

Shakerul (vas pentru amestecul de băuturi) se folosește în bar, la prepararea amestecurilor de băuturi, în componența cărora intră băuturi alcoolice, ouă, frișcă, pulpe de fructe, cuburi de gheață etc. Este confecționat din tablă de tombac și tablă de alamă cu partea exterioară cromată, din metal inoxidabil sau din material plastic. Este compus din trei părți (fig. 32):

— partea inferioară, baza, se numește „pocal", se folosește la dozarea compoziției ce urmează să fie preparată;

— partea superioară, capac cu sită, prin care se strecoară compoziția după ce a fost omogenizată;

— căpăcel, care este așezat peste capacul cu sită.

Sînt shakere de 350, 500 sau 750 ml.

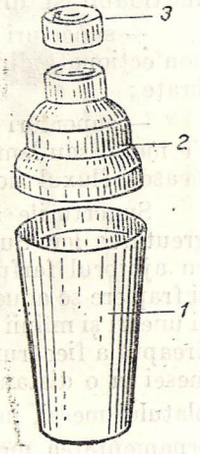

Fig. 32. **Shaker.**

Solnițele sînt confecționate din porțelan, faianță, ceramică, metal inoxidabil, sticlă, material plastic. Cele din porțelan sau faianță sînt decorate și prezintă pe o parte emblema unității. Sînt compuse, de regulă, din trei părți: două alveole în care se dozează sare și la mijloc o prelungire spre partea superioară prevăzută cu o alveolă, cu diametrul mai mic, pentru scobitori. Se aduc la masă pe farfurie întinsă sau tavă și se așază fără suport la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților. Se debarasează după consumarea preparatelor care

Fig. 33. **Sosier cu suport.**

au reclamat prezența acesteia la masă. Se folosesc în unități modeste în care se practică autoservirea.

Sosierele sînt confecționate din alpaca argintată, metal inoxidabil sau porțelan decorat (fig. 33), prezentînd pe latura superioară emblema unității. Se folosesc la prezentarea și servirea separată a diferitelor sosuri pentru unele preparate. Se aduc pe suport din farfurie întinsă, însoțite de o linguriță și sînt așezate la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților.

Supierele sînt folosite la transportarea, prezentarea și servirea supelor. Sînt confecționate din porțelan cu o capacitate de 3 l. Au două părți componente: supiera propriu-zisă, prevăzută în partea superioară, de o parte și de alta cu două toarte, și capacul prevăzut într-o margine cu deschizătură prin care se trece mînerul lușului. Se transportă pe suport format din farfurie mare întinsă, însoțite de luș. La masă se pot așeza la mijlocul blatului mesei sau se reține pe mîna stîngă și chelnerul servește pe fiecare client pe partea stîngă, cu lușul prins de mîner cu mîna dreaptă. Se folosesc de regulă în unitățile în care se servesc meniuri complete.

Suporturile sînt confecționate din alpaca argintată, metal inoxidabil, porțelan, faianță, cristal, lemn sau material plastic. După destinația, forma și materialul din care sînt confecționate, suporturile sînt de mai multe feluri:

— suporturi pentru pahare în care se servește ceai, confecționate din alpaca argintată, metal inoxidabil sau material plastic;

— suporturi pentru scobitori, confecționate în diferite forme, din porțelan, faianță, metal inoxidabil și în special din material plastic;

— suporturi pentru șervețele, confecționate în diferite forme din metal inoxidabil și din material plastic;

— suporturi pentru luminări, folosite pentru decorarea meselor festive, confecționate din cristal, metal inoxidabil, argint sau lemn sculptat, cu 1—5 brațe;

— suporturi pentru frapiere, confecționate în diverse forme din aliaje de metal sau lemn. Se așază lîngă fiecare masă, în așa fel încît să nu stînjenească fluxul normal al clienților și personalului (vezi fig. 28).

Suporturile se manipulează în mod diferit, în funcție de volumul și greutatea lor. Suporturile pentru pahare, scobitori și șervețele se transportă cu ajutorul farfuriilor întinse sau pe tăvi, iar suporturile pentru luminări și frapiere se aduc fiecare în parte, prinzîndu-se direct cu degetele mîinii stîngi și uneori și mîinii drepte. Suporturile pentru pahare se așază pe masă în partea dreaptă a fiecărui client, cele pentru scobitori și șervețele la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților, iar cele pentru luminări în mijlocul blatului mesei, intercalate cu alte obiecte (vaze cu flori etc.), folosite pentru ornamentarea mesei respective.

Tacîmurile sînt folosite în număr foarte mare în toate unitățile publice de alimentație, într-o gamă variată de tipuri, forme și modele, în funcție de destinația lor. Sînt confecționate din alpaca argintată sau metal inoxidabil. Cu ajutorul lor se consumă preparatele servite.

După forma lor, sînt folosite: linguri, furculițe, cuțite și linguriță.

După destinație, tacîmurile sînt de mai multe feluri (fig. 34):

— pentru consumarea gustărilor, formate din: furculița lungă de 195 mm și cuțitul de 215 mm;

— pentru consumarea preparatelor din pește: furculița lungă de 180 mm avînd despărțitura dintre dinții de la mijloc mai lungă decît celelalte, iar cuțitul lung de 212 mm, cu lama mai lată (95 mm), crestată puțin spre vîrf pe muchia mai groasă, iar mînerul curbat de la baza lamei;

— pentru servirea și consumarea preparatelor cu sos și a fripturilor: furculița lungă de 210 mm, iar cuțitul de 248 mm;

— pentru consumarea fructelor: furculița lungă de 157 mm, cu trei dinți egali și cuțitul lung de 180 mm cu lama mai îngustă (15 mm);

— pentru consumarea deserturilor: furculița lungă de 180 mm și cuțitul de 205 mm;

— lingura pentru consumarea preparatelor lichide, lungă de 210 mm, cu căușul lat de 44 mm;

— lingura pentru consumarea deserturilor și supelor concentrate (consomeurilor), lungă de 180 mm, cu căușul lat de 39 mm;

— linguriță pentru consumarea prăjiturilor, lungă de 140 mm;

— linguriță pentru consumarea înghețatei, lungă de 136 mm, cu căușul plat ca o lopățică;

— linguriță mocca pentru servirea zahărului la cafeaua neagră filtru, lungă de 108 mm;

— linguriță pentru mazagran, lungă de 208 mm, se folosește la omogenizarea amestecurilor de băuturi pregătite în pahare cu pereți groși.

— linguriță pentru consumarea iaurtului, lungă de 176 mm;

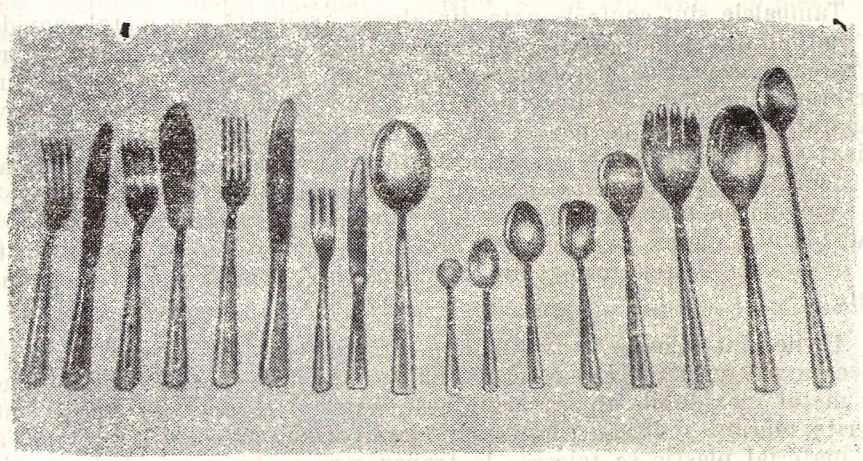

Fig. 34. Diferite tipuri de tacîmuri:

a — pentru gustare; *b* — pentru pește; *c* — pentru preparate; *d* — pentru fructe; *e* — lingură; *f* — lingură moca; *g* — pentru cafea; *h* — pentru prăjituri; *i* — pentru înghețată; *j* — pentru iaurt; *k* — tacîm pentru servitul salatei; *l* — linguriță pentru mazagran.

— furculiță cu doi dinți, pentru lămîie, lungă de 106 mm;

— tacîm pentru servirea salatelor, format din furculiță și lingură cu formă și mărime speciale.

Unitățile publice de alimentație, speciale, au în dotare și alte tipuri de tacîmuri, folosite la consumarea unor specialități de preparate:

— tacîmuri pentru consumarea langustelor: furculiță cu doi dinți alungiți, iar cuțitul prevăzut la baza lamei cu o pereche (apărătoare), care împiedică alunecarea degetelor pe lamă în timpul efectuării operațiilor de despicare și tăiere a langustelor;

— tacîmuri pentru consumarea racilor: furculițe cu doi dinți și cuțit cu lama mai lată;

— furculița cu trei dinți pentru stridii, avînd fiecare o lățime mai mare;

— tacîmuri pentru consumarea melcilor: furculița cu doi dinți de dimensiuni mai mici și clește pentru prinderea și despicarea melcilor;

— tacîmuri pentru consumarea homarilor, format dintr-o furculiță de construcție specială;

— cuțit pentru servirea icrelor negre (caviar), cu lama mai lată;

— cuțit pentru tăierea și servirea brînzeturilor, prevăzut la vîrf cu doi dinți;

— furculița-cuțit pentru pepeni, care are o lamă ascuțită, iar în partea superioară a acesteia trei dinți de dimensiuni egale.

Pentru efectuarea operațiunilor de tranșare, la gheridon, în fața clienților, a preparatelor montate în piese mari (pui, pește, fileuri de porc, vînat etc.), se folosesc cuțite speciale cu lama îngustă, bine ascuțită, avînd mînerul din lemn, ebonită sau material plastic.

Se recomandă ca întotdeauna lamele cuțitelor să fie bine ascuțite pentru a ușura efectuarea operațiunilor de tăiere a preparatelor servite. La masă, de regulă, cuțitele și lingurile se așază în dreapta farfuriilor, furculițele în stînga, iar tacîmurile pentru desert și linguriței în față, spre mijlocul blatului mesei.

Tambalele sînt confecționate din alpaca argintată sau metal inoxidabil. Se compun din două părți: vasul propriu-zis și capacul. Se folosesc la transportarea, prezentarea și servirea crenvuștilor. Tambalele se aduc pe suport (farfuria întinsă), prinse între degetele mîinii stîngi. Prezentarea și servirea preparatelor se face pe partea stîngă, după ce în prealabil capacul a fost ridicat cu ajutorul degetelor mare, arătător și mijlociu de la mîna dreaptă. În cazul în care se practică sistemul de servire indirect, adică clienții se servesc singuri cu preparatul comandat, tambalele se așază pe suport la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă. Servirea crenvurștilor din tambal se face cu cleștele format din două furculițe, pentru a se evita preluarea apei.

Tăvile sînt folosite la transportul altor obiecte din care se servesc sau din care se consumă preparatele și băuturile comandate. Se confecționează din metal inoxidabil, alpaca argintată, material plastic sau lemn. Sînt de diferite mărimi și forme (dreptunghiulare, ovale, pătrate) (fig. 35). Tăvile din material plastic se folosesc la transportarea obiectelor cînd clienții nu sînt în salon, la efectuarea mise-en-place-ului (de aranjare a mesei) și de debarasarea meselor, precum și la transportarea obiectelor cu preparate sau băuturi în unitățile în care se practică autoservirea (cantine, unități cu ser-

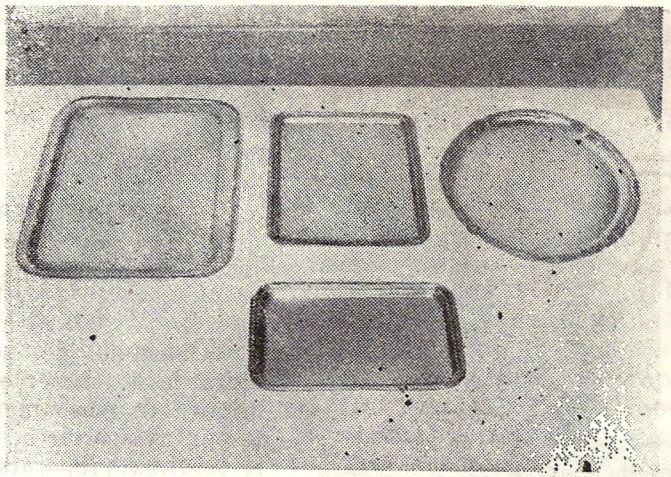

Fig. 35. **Diferite tipuri de tăvi pentru servit.**

vire rapidă, bufete de incintă etc.). Tăvile din lemn se folosesc în unităţile cu specific naţional. Tăvile se transportă pe mîna stîngă, în trei feluri:

— pe vîrful degetelor, în cazul cînd spaţiul pentru fluxul personalului este redus şi numărul obiectelor de inventar este mai mic;

— prinse între degetul mare, deasupra, pe margine şi celelalte, răsfirate, aşezate sub tavă. Se foloseşte în cazul cînd numărul şi greutatea obiectelor transportate sînt mai reduse;

— pe antebraţ şi palmă cu degetele depărtate, pentru a le asigura o mai mare stabilitate. Se foloseşte în cazurile cînd se transportă un număr mai mare de obiecte, cu tăvi de dimensiuni mai mari.

Vazele pentru flori sînt confecţionate din porţelan, faianţă, ceramică, alpaca argintată, metal inoxidabil, cristal, sticlă sau material plastic. Se folosesc la ornamentarea meselor, aşezîndu-se în mijlocul blatului mesei. Se recomandă ca vazele şi florile să fie de dimensiuni mici, pentru a nu stînjeni vizibilitatea. Se aduc la masă înainte de sosirea clienţilor.

Zaharniţele se compun din două părţi: dozatorul, în care se păstrează zahărul şi capac. Se confecţionează din porţelan, alpaca argintată, metal inoxidabil, sticlă sau material plastic. Se aduc pe suport (farfurie întinsă sau tavă) împreună cu o linguriţă şi se aşază la mijlocul blatului mesei, în cazurile cînd se servesc preparate sau băuturi pe care clienţii ar dori să le servească mai dulci.

În afara acestor obiecte de servire, în unităţile publice de alimentaţie se mai folosesc şi alte obiecte, cum ar fi:

— strecurătoare, storcătoare pentru citrice, găletuşe pentru gheaţă, pîlnii, sonde gradate etc., folosite la baruri;

— ulcele, ulcioare, ploşti, în unităţile cu specific naţional (crame);

— reşou electric, spirtieră (fig. 36), pentru pregătirea la gheridon, în faţa clienţilor sau pentru păstrarea la cald a unor preparate;

— tocătoare din lemn de diferite forme şi dimensiuni folosite la servirea şi consumarea unor preparate din carne sau la efectuarea operaţiunilor de

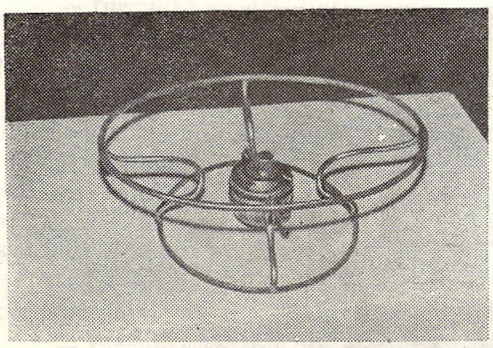

Fig. 36. **Spirtiera.**

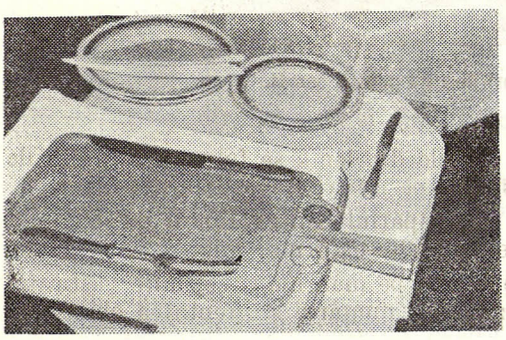

Fig. 37. **Tocător folosit la tranșarea preparatelor la gheridon.**

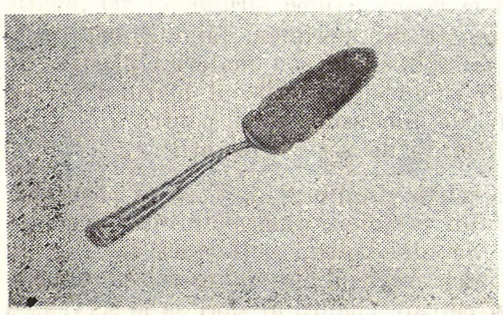

Fig. 38. **Paleta pentru servirea prăjiturilor.**

tranșare, filetare la masa gheridon (fig. 37);

— paleta pentru servirea prăjiturilor (fig. 38).

5.4. ÎNTREȚINEREA ȘI PĂSTRAREA OBIECTELOR DE SERVIRE

Obiectele de servire din unitățile de alimentație publică, folosite în permanență la montarea, transportarea, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor, necesită efectuarea cu multă atenție și perseverență a unor operații de întreținere și păstrare. Aceste operații se efectuează în încăperi separate, amenajate în acest scop cu mobilier și utilaj corespunzător, denumite *oficii de menaj* pentru spălare sau *plonje*.

Întreținerea și păstrarea obiectelor de servire se fac în mod diferit, în funcție de materialul din care sînt confecționate, de forma și destinația lor.

a. **Obiectele de servire din porțelan, faianță, ceramică, material plastic sau din lemn** se curăță de resturile de mîncare, se spală cu apă caldă, în care s-au introdus detergenți pentru îndepărtarea grăsimilor. Se limpezesc în apă călduță sau rece, se lasă să se scurgă de apă pe grătare speciale din lemn și apoi se șterg cu șervete din in sau cînepă, pînă recapătă luciul inițial.

Spălarea și clătirea se efectuează cu mașini speciale de spălat sau în bazine prevăzute cu instalație de apă caldă și apă rece.

Ștergerea și lustruirea acestor obiecte se fac în modul care este prezentat în continuare.

Farfuriile, farfurioarele, salatierele, ravierele, scrumierele, solnițele etc. se așază pe masa de lucru din oficiul de menaj, în partea stîngă, în seturi de pînă la maximum 15 piese. Așezîndu-se mai multe prezintă pericolul dezechilibrării, căderii și spargerii. Cu mîna stîngă se prinde cîte o piesă din setul

La ștergerea cănilor, a ceștilor, a supierelor, a solnițelor, a scrumierelor etc. se va da o mare atenție felului cum sînt curățate în interior, cum sînt curățate toartele, precum și locurile de îmbinare a acestora cu corpul pieselor respective (la colțuri, îndoituri, cute). În unitățile publice de alimentație unde se pregătesc și se desfac cantități mari de preparate (cantine, restaurante-pensiune, unități cu servire rapidă), obiectele de servire, după ce au fost spălate, se introduc în dulapuri termice, în seturi de pînă la maximum 15 piese. Așezîndu-se mai multe prezintă pericolul dezechilibrării, căderii și spargerii. Cu mîna stîngă se prinde cîte o piesă din setul respectiv, degetul mare fiind deasupra, iar celelalte dedesubt și se trec în mîna dreaptă, în care se găsește șervetul din in sau cînepă. Prinzîndu-se cu ambele mîini, piesa respectivă se șterge în întregime de mai multe ori, atît pe față cît și pe dos, insistîndu-se la îndoituri și colțuri. Piesa este ținută oblic pentru a se putea vedea dacă mai prezintă pete sau dacă este ciobită sau crăpată. Cele care prezintă urme de degradare (crăpături, ciobituri, decolorarea decorațiilor etc.) sînt îndepărtate. După ce piesa respectivă a fost ștearsă pînă i s-a redat luciul inițial, se prinde cu mîna dreaptă în care se păstrează șervetul (degetul mare fiind deasupra pe margine iar celelalte dedesubt) și se așază în partea dreaptă, urmărindu-se ca emblemele să fie așezate unele peste altele, pînă se formează cîte un set de pînă la 15 piese.

Setul de piese se ridică cu mare atenție și se așază pe antebrațul mîinii stîngi, peste care a fost așezat în prealabil un colț din ancăr, iar celălalt colț îndreptat spre bustul lucrătorului respectiv, acoperind marginile întregului set și piesa de deasupra (vezi fig. 18), în acest fel, piesele sînt transportate și așezate în dulapurile care se găsesc în oficiul de menaj, pentru a fi păstrate.

Dulapurile din oficiul de menaj în care se păstrează vasele sînt prevăzute cu rafturi despărțite vertical, pentru ca vasele respective să se așeze după tipuri, modele și forme, ușurînd astfel operațiile de folosire a lor. În timpul efectuării acestor operații, personalul lucrează cu multă grijă, deoarece obiectele din materialele amintite sînt casabile și orice mișcare greșită poate duce la deteriorarea lor.

Obiectele de inventar din alpaca argintată sau metal inoxidabil se întrețin și se păstrează în mod diferit, după forma și destinația lor.

Obiectele de inventar folosite la montarea, transportarea și servirea preparatelor (platouri, boluri, căni, cocotiere, tambale, tăvi etc.) se golesc de preparatele rămase, se spală cu apă caldă și detergenți, se clătesc cu apă călduță sau rece, se lasă puțin timp pentru a se scurge apa, după care se șterg cu șervete din in sau cînepă și se asamblează pe tipuri și forme în dulapuri închise, ferindu-le de praf și umezeală. Cele care se folosesc la transportarea și servirea preparatelor calde se păstrează în dulapuri termice. În cazul în care apar pete rezultate fie de la preparatele calde servite, fie de la efectuarea operațiilor de flambare sau menținerea la cald a unor preparate, se freacă cu o cîrpă moale, umedă, înmuiată într-un praf special, în oțet sau amidon, pînă ce revin la culoarea inițială. Apoi se clătesc, se șterg și se așază în dulapuri. Se recomandă evitarea totală a tăierii preparatelor pe astfel de obiecte, deoarece ele se zgîrie foarte ușor. De asemenea, se evită trîntirea sau lovirea lor, deoarece se deformează, se turtesc, se îndoaie. Frecarea lor cu burete din sîrmă, cu praf de curățat sau cu obiecte ascuțite poate produce zgîrieturi. În cazul în care se constată că anumite obiecte s-au degradat, acestea sînt scoase din uz.

Tacîmurile se spală în săpunadă sau în apă caldă și cu detergenți, în următoarea ordine: lingurile, linguriţele, furculiţele și după aceea cuțitele. Săpunada se prepară din apă caldă și fulgi de săpun sau săpun lichid, amestecate cu ajutorul telului pînă se face o spumă abundentă.

La spălarea cuțitelor se va avea în vedere să se introducă în săpunadă numai lama, evitîndu-se introducerea mînerelor, deoarece apa se poate infiltra înăuntrul acestora, care de obicei, sînt goale. Aceasta ar duce la deteriorarea cuțitelor prin oxidare sau dezlipire.

În cazul în care se constată că dinții furculiţelor nu s-au curățat, aceștia se introduc printr-un dop de plută perforat sau crestat. Se repetă această operație pînă se îndepărtează toate petele. În locul dopurilor se pot folosi perii speciale.

După spălare, tacîmurile se clătesc în apă curată, se așază pe o tavă și după puțin timp se șterg cu un șervet din in sau din cînepă. Pe măsură ce se șterg, tacîmurile sînt aranjate pe sorturi, forme și modele, în sertarele dulapurilor, care se găsesc în oficiul de menaj sau se transportă cu ajutorul tăvii, acoperită cu un șervet, în salon, pentru aranjarea meselor.

Tacîmurile deteriorate (dinții strîmbi sau rupți ai furculiţelor, lamele cuțitelor dezlipite de mîner, mînerele îndoite etc.) se înlocuiesc sau se repară.

Obiectele din sticlă sau cristal se golesc de resturile de băuturi și se spală în bazine cu apă călduță, folosindu-se un șervet din țesătură aspră, un burete sau o perie specială. Apa nu trebuie să fie prea fierbinte, deoarece obiectele respective s-ar putea sparge. Se trec printr-un șuvoi de apă călduță sau rece, după care se așază pe tăvi perforate pentru a se scurge de apă. Apoi se șterg pînă la obținerea lustrului.

Paharele se prind de partea inferioară sau de picior, cu mîna stîngă între degetul mare și cel arătător și se trec în mîna dreaptă, în care se găsește un șervet din in sau cînepă. Se introduce o parte din șervet în cupa paharului cu ajutorul mîinii drepte, iar cealaltă parte a șervetului se prinde cu mîna stîngă pentru a acoperi baza sau piciorul acestuia. Se șterge de cîteva ori prin rotirea paharului. Cupa paharului se desfășoară din șervet și se prinde de bază sau de picior și cu mîna stîngă se ridică pînă la înălțimea ochilor, verificîndu-se dacă a fost ștearsă și lustruită suficient. Dacă se observă că ștergerea paharului nu s-a făcut în mod corespunzător, operația se repetă. După aceea, se așază pe tăvi pentru a fi duse și depozitate în dulapul, care se găsește în oficiul de menaj, pe tipuri, capacități și forme.

Toate aceste operații se efectuează cu multă atenție, deoarece obiectele respective, fiind casabile, se pot sparge ușor. În cazul în care se constată că prezintă deteriorări, ciobituri, crăpături etc., se înlocuiesc.

Obiectele din material textil: fețe de masă, șervete, prosoape, naproane, ancăr, moltoane etc., după ce au fost folosite, se spală de către unități specializate. Trebuie să se acorde o atenție deosebită obiectelor din material textil, care s-au udat în timpul folosirii. Acestea trebuie să fie uscate imediat întrucît prezintă pericolul mucegăirii, iar petele de mucegai nu pot fi înlăturate.

Întreținerea și păstrarea în cele mai bune condiții a obiectelor de inventar, ca și a tuturor bunurilor materiale, constituie obligații de serviciu ale întregului personal din fiecare unitate. Orice abatere de la aceste obligații se pedepsește atît administrativ cît și penal.

Capitolul 6

PREGĂTIREA SALONULUI PENTRU SERVIREA CONSUMATORILOR

În vederea asigurării condițiilor necesare servirii clienților, o mare parte din volumul de muncă al personalului dintr-o unitate publică de alimentație se realizează înainte de începerea programului de funcționare a acesteia. Astfel, în acest interval de timp, care este mai mare sau mai mic, în funcție de tipul unității, structura personalului, volumul și natura operațiilor ce urmează să se efectueze, amenajarea și dotarea unității etc., personalul de serviciu din salon execută operațiile privind: pregătirea obiectelor de servire necesare transportării, prezentării, servirii și consumării preparatelor și băuturilor, aranjarea salonului pentru servirea clienților precum și pregătirea sa pentru începerea activității de primire și realizare a comenzilor date de clienți.

De felul în care sînt executate aceste operații în cele mai mici amănunte depinde desfășurarea muncii zilei respective pentru servirea cu minim de efort, dar cu maximum de realizări cantitative (volumul încasărilor) și calitative (buna servire a clienților).

Pregătirea salonului înainte de sosirea clienților se face în două etape:

— după terminarea programului de funcționare a unității de către fiecare chelner împreună cu ajutorul său;

— înainte de începerea programului de funcționare a unității de către echipa de serviciu prevăzută în graficul de lucru sau cea stabilită de patron, șeful unității sau șeful de sală.

1) *După terminarea activității de servire.* Pregătirea se face numai după ce ultimul client a părăsit salonul. Fiecare chelner, împreună cu ajutorul său debarasează mesele și masa de serviciu de toate obiectele de servire, folosite sau nefolosite, transportîndu-le la oficiile de menaj. Aceste operații se fac cu mare atenție, respectîndu-se toate regulile privind manipularea obiectelor de servire (farfurii, tacîmuri, pahare). Apoi, ridică frapierele din suporturi și le transportă în oficiu, la locul dinainte fixat, în apropierea barului de serviciu. Se golesc de apă sau resturile de gheață și se așază în stive, una peste alta, cu gura în jos.

Fețele de masă se strîng pe trei categorii, în funcție de starea în care se găsesc după ce clienții au fost serviți:

— fețele de masă curate se strîng cu grijă și se împăturesc fără să se șifoneze, respectîndu-se cutele făcute inițial la călcat. În acest scop, chelnerul sau ajutorul său apucă, cu trei degete (cel mare, arătător și mijlociu) de la mîna dreaptă, cutele ce se întretaie la mijlocul fetei de masă și o ridică circa 5—10 cm. Cu degetul arătător și cel mare de la mîna stîngă prinde marginea fetei de masă din partea stîngă în dreptul cutei proeminente formate

pe toată lungimea feței de masă, ridicînd-o pînă la nivelul mîinii drepte. Răsucește cu 180° mîna stîngă spre cuta adîncită, prinde și marginea feței de masă opusă și apoi ridică și scutură ușor întreaga față de masă, după care se continuă împăturirea pe blatul mesei, urmărindu-se respectarea cutelor făcute inițial la călcat. Fețele de masă se așază în seturi de cîte 10, pentru a fi mai ușor de numărat;

— fețele de masă murdare se ridică de pe masă, se strîng cîte 9 și se înfășoară într-o altă față de masă pentru a fi duse la spălătorie;

— fețele de masă ude și murdare se ridică de pe masă, se numără și se duc la uscătorie. Nu este admis ca aceste fețe de masă să se strîngă, deoarece ținute prea mult timp împachetate mucegăiesc, iar în această stare ele devin nefolosibile, petele de mucegai nemaiputînd fi scoase de pe țesături.

Scaunele. Cu ajutorul unei perii sau cîrpe pentru praf se curăță fiecare scaun în parte și se așază răsturnat (cu picioarele în sus) pe blatul mesei, iar peste ele se așază suportul frapierelor. Scaunele sau canapelele tapițate se scutură ușor cu ajutorul unei mături mici și apoi se șterg cu o cîrpă de praf. Fiind grele, nu se mai ridică pe blatul mesei, ci se așază pe părțile laterale ale sălii pentru a permite efectuarea curățeniei.

Curățenia pardoselii se face de către personalul de îngrijire, în mod diferit, în funcție de materialul din care este confecționată aceasta și perioada în care se execută (zilnic sau periodic).

Cînd pardoseala este din mozaic, piatra sau marmura se mătură, se freacă cu peria și cu apă săpunită și se șterge cu o cîrpă groasă din cînepă (sac), care se clătește din timp în timp, pentru a fi mereu curată.

Cînd pardoseala este din parchet, se mătură, iar resturile menajere și praful ce nu au putut fi luate cu mătura se strîng cu o cîrpă umedă sau cu aspiratorul.

În cazul în care pardoseala este acoperită, parțial sau integral cu covoare sau mochetă, resturile menajere și praful se strîng cu ajutorul aspiratorului.

Pentru evitarea ridicării prafului, mătura trebuie să fie în permanență umedă și curată, introducîndu-se din cînd în cînd într-o căldare cu apă.

Concomitent cu efectuarea curățeniei se asigură aerisirea sălii prin deschiderea ferestrelor și a ușilor sau prin punerea în funcțiune a instalației de ventilație.

Activitatea de curățenie se extinde și asupra celorlalte obiecte de servire și a mobilierului existent în salon, făcîndu-se sub îndrumarea și supravegherea permanentă a șefului de unitate sau șefului de sală, care se ocupă de: instruirea personalului din subordine, asigurarea echipamentului de lucru necesar, aprovizionarea cu materiale și funcționarea echipamentelor tehnice, întreținerea și depozitarea materialelor și a echipamentelor tehnice, programarea lucrărilor prin grafic, urmărirea și îndrumarea realizării acestora și controlul permanent asupra modului cum sînt realizate lucrările respective.

Pentru realizarea curățeniei se folosesc detergenți, produse petroliere, săpunuri, dezinfectante pentru întreținerea pardoselilor, odorizante și dezodorizante, insecticide, mături, perii, spălătoare, materiale textile și din hîrtie, obiecte de colectare și depozitare, aspiratoare, mașini pentru spălat vesela și paharele, mașini pentru ceruit și lustruit pardoseli etc.

Curățenia și întreținerea se realizează, zilnic, de către lucrătorii prevăzuți în grafic, și se referă la salon, la bar, holuri, grupuri sanitare, oficii, spații pentru depozitarea gheții, camere pentru gunoi etc.

Ștergerea prafului se face după o perioadă de 20—30 minute de la terminarea curățeniei, cu ajutorul unei cîrpe curate, care se scutură des. Se șterge praful de pe mobila existentă în salon (mese, scaune, canapele, console, gheridon, pian etc.), de pe tocurile ferestrelor și ale ușilor, de pe oglinzi, geamuri, lambriuri etc. O dată cu ștergerea prafului, scaunele și suporturile frapierelor sînt coborîte de pe blatul meselor și așezate la mesele respective.

Periodic, se efectuează curățenia generală a salonului, cînd în afară de operațiunile zilnice, se curăță și se ceruiește parchetul. Covoarele, scaunele și canapelele tapisate sînt scoase afară pentru a fi scuturate și frecate cu o cîrpă muiată în oțet, reîmprospătîndu-le culorile. Se spală geamurile ferestrele și ușile. Se lustruiește mobila și lambriurile. Se apală și se curăță corpurile de iluminat (lustre, aplice, globuri, becuri etc.). Se înlocuiesc perdelele și se scutură draperiile. Pereții se curăță de praf și păianjeni, folosindu-se perii cu mîner lung.

În cazul cînd servirea se face pe terase, în grădini sau la mese așezate pe trotuar, acestea se stropesc, se mătură și se spală cu apă, cu ajutorul unui furtun.

Florile și copacii se udă și se spală zilnic, grilajele, gărduțele, stîlpii pentru susținerea corpurilor de iluminat se șterg de praf. Firmele și copertinele se scutură de praf.

2) *Înainte de sosirea clienților.* Pregătirea se realizează în următoarele direcții: pregătirea personalului; aranjarea mesei (mise-en-place-ul); așteptarea clienților.

Pregătirea personalului Prin pregătirea personalului înainte de sosirea clienților se înțelege totalitatea operațiilor efectuate de către întregul personal, privind ținuta corporală și vestimentară, verificarea locului de muncă, cunoașterea sortimentelor de preparate și băuturi ce se găsesc în unitate pentru servire, precum și a sarcinilor deosebite din perioada de lucru respectivă.

Realizarea acestor operațiuni în cele mai mici amănunte ușurează desfășurarea în condiții optime a activității privind servirea, realizarea obiectivelor muncii zilei de lucru respective, cu minimum de efort și maximum de eficiență.

a) *Pregătirea corporală* începe de la domiciliu, unde fiecare lucrător trebuie să facă baie generală folosind și dezodorizante. Părul va fi pieptănat și periat, unghiile tăiate scurt. Bărbații se vor bărbieri și vor purta părul scurt, iar femeile se vor farda discret. Se pot folosi parfumurile, însă cu mirosuri suave.

În momentul sosirii la unitate, personalul își va spăla din nou mîinile, pentru a îndepărta murdăria și microbii colectați din mijloacele de transport folosite.

Înainte de sosirea clienților, lucrătorii care au participat la pregătirea salonului, conform graficului de lucru, fac duș și repetă operațiile pe care le-au efectuat la domiciliu, recăpătînd, după efortul făcut, prospețimea și vioiciunea necesare.

b) *Pregătirea vestimentară* începe, de asemenea, de la domiciliu prin îmbrăcarea lenjeriei de corp (maieu și cămașă albă de către bărbați, furou și

bluză albă de către femei). Lenjeria trebuie să fie curată, apretată, după caz, și călcată.

Costumele pentru bărbați, rochiile sau fustele pentru femei trebuie să fie curate și călcate.

Cravata pentru bărbați va avea culoarea asortată cu hainele și cu batista de la buzunarul hainei.

Ciorapii curați, schimbați zilnic sînt de culoare închisă, asortați cu cravata sau, în aceeași nuanță cu culoarea hainelor, pentru bărbați, și de nylon pentru femei. Ajutoarele chelnerilor care sînt recrutate dintre eleve sau ucenice poartă ciorapi trei sferturi, de culoare albă.

Pantofii trebuie să fie cît mai comozi, lejeri, curați, lustruiți, de culoare neagră.

Pentru femei se recomandă să aibă frizetă pe cap, bluze de culoare albă sau de culori diferite, fuste de culoare închisă sau de aceeași culoare cu a bluzei.

Uniformele de lucru trebuie să fie confecționate corespunzător fiecărui lucrător în parte, să fie întotdeauna curate, apretate, după caz și călcate. Pentru a se asigura aceste condiții se impune ca fiecare lucrător să aibă 2—3 rînduri de uniforme și acestea să fie păstrate cu grijă și înlocuite pe măsură ce se uzează sau nu mai corespund din punct de vedere estetic.

Fiecare chelner are asupra sa, în permanență: tirbușon și chei pentru desfacerea capsulelor, ce se țin în buzunarul de jos din partea stîngă a vestei, batista în buzunarul stîng al căptușelii hainei, chibrit în buzunarul de jos din partea stîngă a căptușelii hainei, creion sau pix în buzunarul de jos din partea stîngă a vestei, portofel pentru bani în buzunarul din partea dreaptă a căptușelii hainei, carnetul pentru notarea comenzilor în buzunarul de sus din partea dreaptă a vestei, ceas la mîna stîngă etc.

c) *Verificarea ținutei și a locului de muncă.* Înainte de începerea programului de funcționare a unității, întregul personal pregătit pentru servirea consumatorilor se adună în „careu" sau în linie dreaptă, pentru ca șeful de unitate sau șeful de sală să verifice ținuta corporală și vestimentară, precum și dacă fiecare lucrător are ustensilele de lucru necesare servirii ca: ancăr, tirbușon, chei pentru desfacerea capsulelor și a cutiilor de conserve, chibrituri, două-trei creioane ascuțite sau pixuri, bonier pentru bonuri de marcaj, carnet-notes pentru notarea comenzilor, bonier cu note de plată, batistă etc.

Se urmărește să fie respectate regulile privind ținuta corporală și vestimentară, luînd măsuri de corectare a fiecărei abateri oricît de mică ar fi aceasta, deoarece în fața clienților fiecare lucrător trebuie să se prezinte într-o ținută impecabilă.

După această verificare, fiecare chelner împreună cu ajutorul său, supravegheați de șeful de unitate sau șeful de sală, trec la locurile lor de muncă (conform graficului de lucru sau la locurile repartizate) și controlează cu atenție dacă echipa de serviciu a efectuat toate operațiile privind pregătirea salonului. Astfel:

— pardoseala să fie măturată, curată, fără resturi menajere sau alte obiecte care ar fi putut să cadă în timpul aranjării meselor;

— mesele să fie fixate și aranjate cît mai estetic;

— mise-en-place-ul să fie complet. În cazul în care se constată unele omisiuni, se aduc obiectele respective. O atenție deosebită trebuie acordată stării de curățenie a obiectelor de servire (farfurii, tacîmuri, pahare etc.), precum și integrității lor (să nu fie sparte, rupte, ciobite etc.);

— masa de serviciu (consola) să fie aprovizionată cu obiecte de servire de rezervă;

— suporturile pentru frapieră să fie așezate în ordine, la toate mesele;
— apa și florile din vaze să fie proaspete;
— ghivecele cu flori sau plante ornamentale să fie udate;
— toate corpurile de iluminat să funcționeze.

d) *Cunoașterea sortimentului de preparate și băuturi* care se găsesc în unitate constituie o obligație a fiecărui chelner înainte de a începe servirea propriu-zisă. În acest scop, se consultă lista pentru meniuri și de băuturi a zilei respective, informîndu-se asupra denumirii preparatelor și băuturilor, de cantitatea produsă, de gramajul fiecăruia, prețul de vînzare pentru o porție sau pentru o anumită unitate de măsură (bucată, litru, kilogram sau multiplii și submultiplii acestora). În cazul în care constată că s-au pus în vînzare preparate sau băuturi pe care nu le cunoaște îndeajuns, se deplasează la secțiile respective pentru a se informa despre componența și procesul tehnologic, modul de prezentare și de servire, timpul necesar pentru pregătirea sau porționare etc.

Lista pentru meniuri și băuturi poate fi studiată și discutată „în careu" împreună cu șeful de sală, după ce s-a efectuat verificarea ținutei vestimentare.

Șeful de unitate sau șeful de sală informează întregul colectiv de lucru dacă sînt sarcini speciale de realizat în timpul serviciului din ziua respectivă, ca: desfacerea unor preparate sau băuturi puse la vînzare în mod special (specialitatea casei, specialitatea zilei, specialitatea bucătarului), organizarea și rezolvarea de mese pentru grupuri anunțate, meniul comandat etc.

Aranjarea mesei (mise-en-place). Personalul, prevăzut în graficul de lucru sau desemnat de șeful de unitate sau de sală să participe la efectuarea operațiilor de aranjare a meselor (mise-en-place), îmbrăcat cu hainele de lucru formate din bluze albe (spențăr) sau halate albe, își ia cîte un șervet pentru șters obiectele și se prezintă în salon.

Operațiile de aranjare a meselor se pot efectua în echipă (brigadă) sau în mod individual.

În cazul în care această activitate se desfășoară în echipă, fiecare lucrător, în parte, efectuează aceleași operații pentru întregul salon. Exemplu: aducerea și așezarea fețelor de masă, sau aducerea și așezarea furculițelor etc.

În cazul în care munca este organizată în mod individual, ceea ce nu este indicat, fiecărui lucrător îi este repartizat un număr de mese la care va efectua toate operațiile de aranjare a meselor.

Prin aranjarea meselor (mise-en-place) în salon se înțeleg operațiile ce se efectuează înainte de sosirea clienților pentru aducerea și așezarea obiectelor de servire pe mese, în vederea servirii și consumării preparatelor și băuturilor și care sînt prezentate în continuare.

a) *Aerisirea sălii* se realizează prin deschiderea ușilor, ferestrelor, glasvandurilor etc. sau prin punerea în funcțiune a instalațiilor de aer condiționat.

b) *Ștergerea prafului* ce s-a depus în cursul nopții, de pe mobila existentă în sală (mese, scaune, canapele, console, gheridon, pian etc.), de pe tocurile ferestrelor și ușilor, de pe oglinzi, geamuri, lambriuri se face folosind cîrpe curate, din molton sau alt material textil, moale și care nu lasă scame. În timpul cînd sînt folosite trebuie să se scuture în afara salonului, cît mai des, pentru a nu se îmbiba cu praf.

c) *Fixarea meselor*, în cazul cînd acestea sînt instabile, se face prin strîngerea sau deșurubarea suporților speciali, care se găsesc montați în partea

Fig. 39. **Transportul feţelor de masă şi aşezarea pe blatul mesei.**

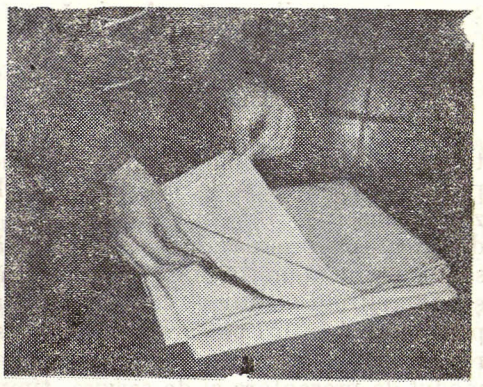

Fig. 40. **Prinderea colţurilor feţei de masă.**

de jos a fiecărui picior al mesei sau prin adăugarea, după caz, a unei bucăţi de lemn sau cauciuc.

d) *Fixarea moltonului pe mese* se face cu ajutorul elasticului ce se găseşte montat pe margine sau al şireturilor montate la colţurile acestuia. Şireturile se leagă de picioarele meselor. Moltonul trebuie să fie cît mai strîns pe blatul mesei.

e) *Aducerea feţelor de masă şi aşezarea pe mese.* Feţele de masă trebuie să fie de aceeaşi culoare şi cu acelaşi desen pentru a da un aspect estetic salonului, să fie curate, fără rupturi, apretate, călcate şi de dimensiuni corespunzătoare mărimii blaturilor meselor.

Feţele de masă sînt aduse de la magazie sau din dulapul pentru păstrarea lenjeriei, pe palma şi antebraţul stîng, repartizîndu-se cîte una pe fiecare masă în parte, cu ajutorul mîinii drepte (fig. 39).

Întinderea feţei de masă se face prin prinderea cu ambele mîini a două colţuri 1 şi 4 sau 2 şi 3 (fig. 40), după care, printr-o uşoară scuturare, se desface, se aruncă în faţă, pe deasupra mesei, se lasă să cadă pe blatul acesteia, fără să se dea drumul celor două colţuri, se trage uşor în jos (fig. 41), în aşa fel încît dungile rezultate de la călcat, care se întretaie la mijlocul feţei de masă, să ajungă la mijlocul blatului mesei şi perpendicular pe mijlocul fiecărei laturi a mesei. În felul acesta se asigură întinderea uniformă fără să se şifoneze şi se evită punerea mîinilor prea mult pe feţele de masă. Colţurile feţei de masă vor acoperi în mod egal picioarele mesei, iar marginile ei vor atîrna, pînă la acelaşi nivel de jur împrejurul mesei. Colţurile feţelor de masă se întind cu ambele mîini, formîndu-se un unghi ascuţit cu vîrful în colţul blatului mesei (fig. 42).

În cazul în care mesele sînt dreptunghiulare sau se formează o masă comună pentru mai multe persoane şi unitatea nu este dotată cu fileuri, se urmăreşte ca feţele de masă să fie aşezate în aşa fel încît cuta proeminentă, rezultată de la călcat de-a lungul feţei de masă, să aibă continuitate pe lun-

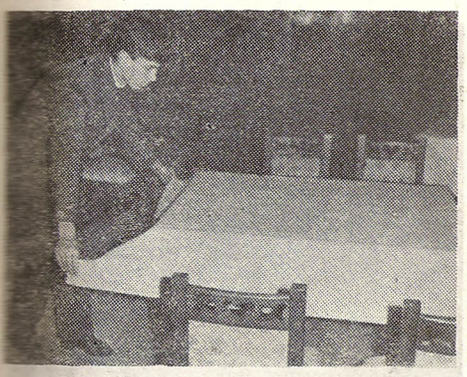

Fig. 41. **Întinderea feței de masă.**

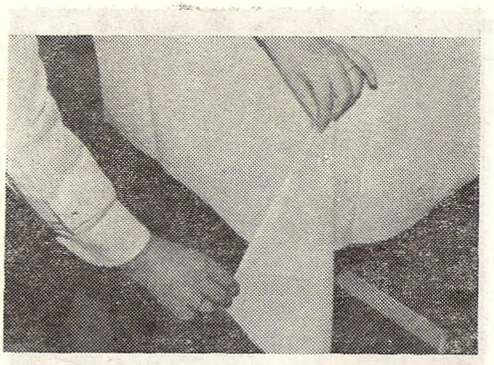

Fig. 42. **Aranjarea colțurilor feței de masă.**

mijlocul mesei, iar locul unde acestea se petrec să nu fie observat de la intrarea în sală. Pentru aceasta, pe locul respectiv se așază vaze cu flori sau obiecte necesare servirii (solnițe, scrumiere, farfurie, tacîmuri etc.), în funcție de modul de aranjare a meselor.

În grădinile de vară sau pe traseele descoperite, fețele de masă se prind de blatul mesei cu clame speciale, pentru ca adierea vîntului să nu le miște.

f) *Aducerea farfuriilor și așezarea pe mese.* Farfuriile curate, șterse (neciobite sau sparte), în seturi de circa 15, sînt preluate de la oficiu. Ele se aduc pe brațul stîng, cu emblema unității îndreptată în față (vezi fig. 18). Cînd se ajunge la masă se prinde farfuria de deasupra cu degetul mare, se trage puțin spre dreapta, fixîndu-se în podul palmei, iar cu celelalte 4 degete se sprijină partea de dedesubt a acesteia. Apucată astfel, farfuria se ridică de pe celelalte, se așază pe blatul mesei ușor aplecată spre stînga, iar pe măsură ce se retrag degetele de sub farfurie, aceasta se așază cu toată circumferința sa pe fața de masă (fig. 43).

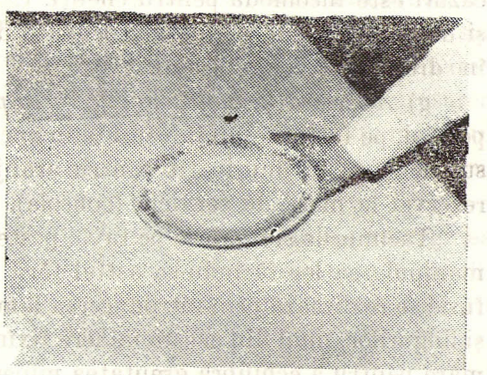

Fig. 43. **Așezarea farfuriei pe masă.**

Se urmărește ca distanța dintre marginea blatului mesei și marginea farfuriei să fie de 1—1,5 cm, lucru ce se poate realiza prin împingerea farfuriei spre interiorul mesei cu dosul palmei sprijinite de marginea blatului mesei (fig. 44). Emblema de pe farfurie trebuie să fie în față, spre interiorul blatului mesei. Distanța dintre două farfurii să fie de circa 30—40 cm.

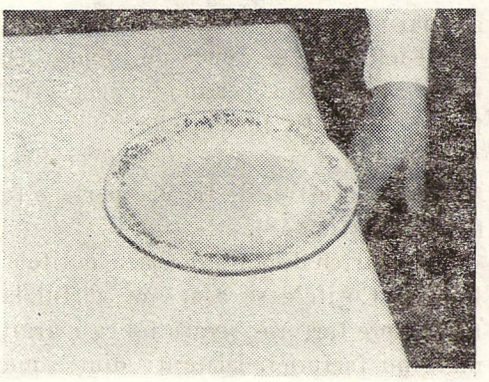

Fig. 44. **Alinierea farfuriei.**

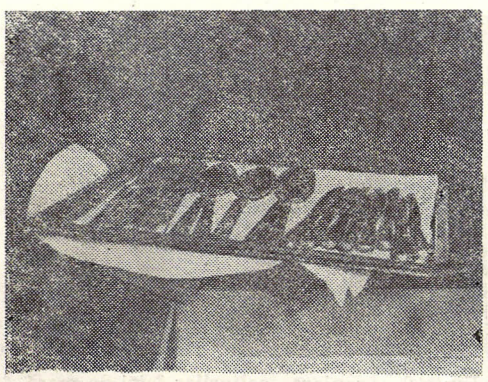

Fig. 45. **Aducerea tacîmurilor pe tavă.**

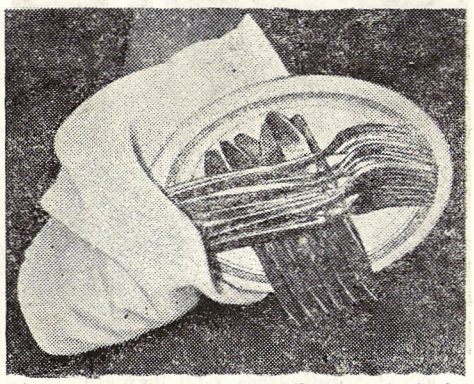

Fig. 46. **Aducerea tacîmurilor pe farfurie.**

La mesele pătrate cu 4 locuri, farfuria se așază la mijlocul fiecărei laturi. La mesele dreptunghiulare sau rotunde farfuriile se așază la distanțe egale între ele. O altă metodă rapidă și eficientă de așezare a farfuriilor la aceste mese constă în așezarea la rînd pe marginea mesei, a trei farfurii una lîngă alta, ridicînd apoi farfuria de la mijloc, se obține spațiul necesar pentru așezarea tacîmurilor. Operația se repetă pînă se completează întreaga masă. Această metodă asigură însă o distanță prea mică între farfurii, care în unele cazuri este incomodă pentru clienți. La așezarea farfuriilor se va ține seama și de dimensiunile și spațiile ocupate de scaune, în așa fel ca acestea să fie în dreptul fiecărui scaun.

g) *Aducerea tacîmurilor și așezarea pe mese.* Tacîmurile se aduc de la oficiu, pe tăvi, pe farfurie sau înfășurate în ancăr, în mîna stîngă. Se ridică un număr suficient de tacîmuri atît pentru aranjarea mesei cît și pentru constituirea rezervei la masa de serviciu (consola).

Tacîmurile sînt aduse pe tavă, peste care se așază un șervet curat (fig. 45), manipularea lor făcîndu-se astfel fără zgomot. Aducerea tacîmurilor pe farfurie se realizează prin introducerea lamelor cuțitelor sub mînerele furculițelor și lingurilor, unul din aceste mînere fixîndu-se de marginea farfuriei cu degetul mare pentru a echilibra greutatea mînerelor de la cuțite (fig. 46). Atunci cînd tacîmurile se aduc înfășurate în ancăr (fig. 47), înainte de așezarea pe masă, se mai șterg încă o dată.

Tacîmurile se apucă de mînere. Oricare altă mînuire ar fi neigienică și chiar periculoasă, personalul respectiv riscînd să se taie cu cuțitul sau să se înțepe în dinții furculițelor.

Pentru o persoană (un couvert) se așază pe blatul mesei maximum nouă tacîmuri, cîte trei de fiecare parte a farfuriei (în dreapta, în stînga și în fața farfuriei) (fig. 48).

În partea dreaptă se așază cuțitele și lingura pentru servirea preparatelor lichide. Cuțitele se așază cu vîrful lamei spre mijlocul blatului mesei, iar tăișul spre farfurie, în așa fel ca marginea mînerelor cuțitelor să fie în dreptul marginii farfuriei. Distanța dintre marginea blatului mesei și mînerul cuțitului trebuie să fie de circa 1—1,5 cm.

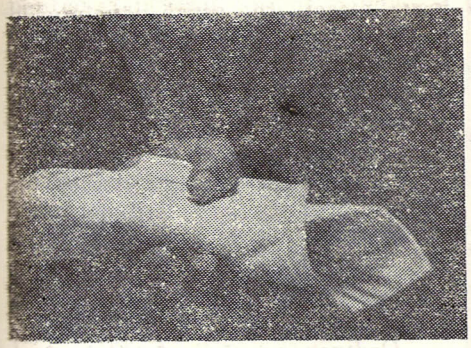

Fig. 47. **Aducerea tacîmurilor în şervet.**

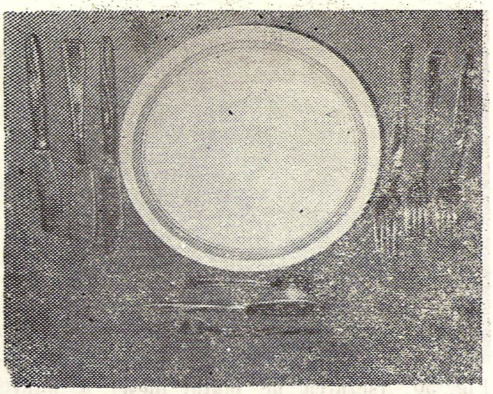

Fig. 48. **Aşezarea tacîmurilor pe blatul mesei.**

Cuţitele se pot aşeza în linie dreaptă, în diagonală (în trepte) sau în formă de zig-zag (fig. 49). Lîngă farfurie se aşază cuţitul mare pentru consumarea preparatelor din peşte şi cel mai îndepărtat de farfurie, cuţitul pentru consumarea gustărilor. Deci, ordinea aşezării cuţitelor faţă de farfurie este inversă ordinii folosirii la consumarea preparatelor (vezi fig. 48).

Lingura se aşază cu mînerul spre marginea blatului mesei încadrîndu-se în linia aleasă pentru aşezarea mînerelor cuţitelor, cu partea concavă în sus îndreptată spre mijlocul blatului mesei, în locul cuţitului pentru consumarea preparatelor din peşte sau în locul cuţitului pentru gustare, după debarasarea acestuia. Alegerea locului de aranjare este determinat de componenţa meniului (fig. 50). O dată cu scoaterea cuţitului pentru peşte se ridică şi furculiţa pentru peşte.

În partea stîngă a farfuriei se aşază furculiţele cu mînerul spre marginea blatului mesei respectîndu-se aceeaşi linie de aşezare aleasă pentru cuţite şi cu dinţii în sus, îndreptaţi spre mijlocul blatului mesei. Ordinea aşezării este similară cu cea indicată la cuţite (vezi fig. 48).

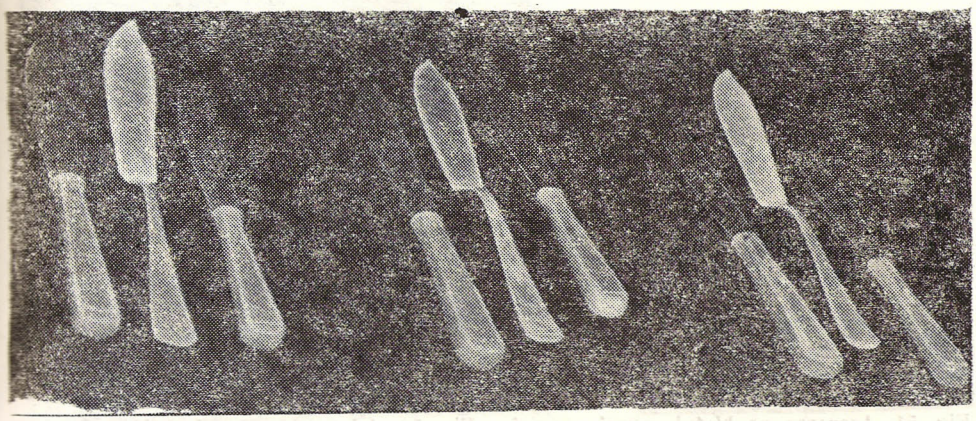

Fig. 49. **Diferite forme de aşezare a mînerelor tacîmurilor.**

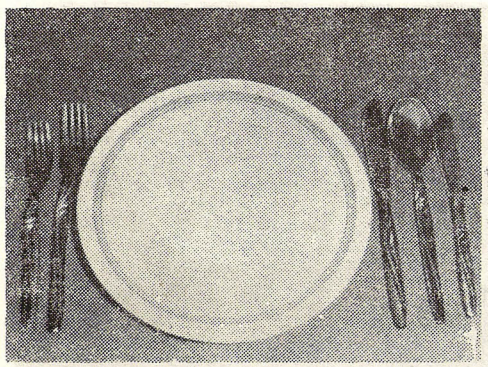

Fig. 50. **Aşezarea pe blatul mesei a unui cuvert cu lingură.**

În faţa farfuriei, spre mijlocul mesei, se aşază tacîmurile pentru desert, după cum urmează:

— cuţitul pentru desert cu mînerul în partea dreaptă şi tăişul spre farfurie;

— furculiţa pentru desert cu mînerul în partea stîngă cu dinţii în sus;

— linguriţa cu mînerul în partea dreaptă, cu partea concavă în sus.

Ordinea aşezării faţă de farfurie diferă în funcţie de componenţa desertului. În cazul în care se serveşte îngheţată şi fructe, lîngă farfurie se aşază cuţitul, apoi furculiţa şi cea mai îndepărtată de farfurie linguriţa pentru îngheţată (vezi fig. 48). În cazul în care se servesc fructe şi prăjituri, lîngă farfurie se aşază linguriţa pentru prăjitură şi apoi cuţitul şi furculiţa pentru fructe (fig. 51).

h) *Aducerea şi aşezarea pe mese a paharelor.* Paharele se transportă de la oficiu în salon, cu ajutorul tăvii cînd sînt în număr mare, sau pe farfurie cînd sînt în număr redus (1—3). Paharul se apucă cu mîna dreaptă de bază sau de picior şi se aşază pe tavă pe care a fost aşezat în prealabil un şervet, sau pe farfurie, care se ţine în mîna stîngă, prinsă între degetul mare, deasupra, şi celelalte degete, dedesubt (fig. 52).

Paharele se ridică de la oficiu în număr suficient pentru efectuarea operaţiilor de aranjare a meselor şi pentru constituirea rezervei la consolă, transportîndu-se cu mare atenţie pînă în salon. Aici fiecare pahar se aşază pe blatul mesei, cu gura în jos. În cazul cînd se organizează o masă comandată şi se cunoaşte ora începerii servirii, paharele se aşază cu gura în sus (vezi fig. 52).

Paharele se aşază în faţa farfuriei după tacîmurile pentru desert, în număr de maximum 4, pentru o persoană, în următoarea ordine: în faţa emblemei farfuriei, paharul pentru apă, în dreapta paharului pentru apă, paharul

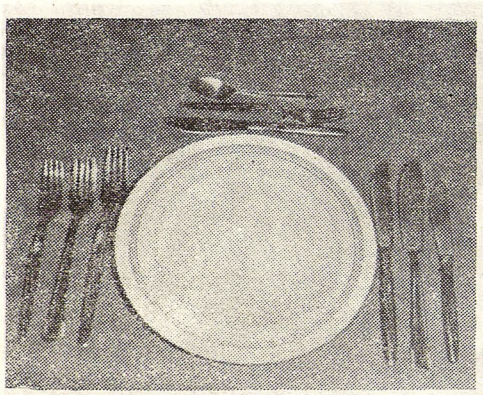

Fig. 51. **Aşezarea pe blatul mesei a unui cuvert cu linguriţă pentru prăjitură.**

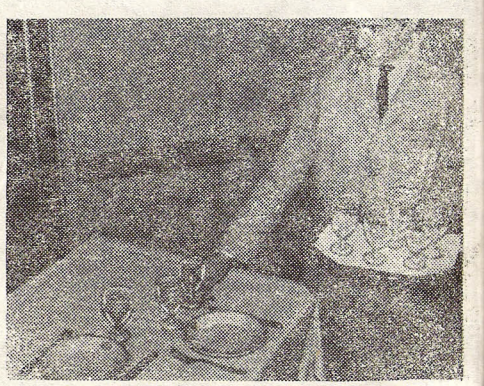

Fig. 52. **Aducerea paharelor şi aşezarea pe blatul meselor.**

pentru vin roșu, apoi paharul pentru vin alb și după aceea paharul pentru aperitiv, care va fi așezat în dreptul vîrfului cuțitului, cel mai îndepărtat de farfurie (fig. 53).

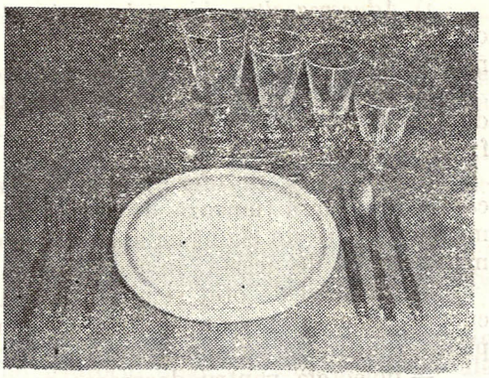

Fig. 53. **Aranjarea paharelor pe blatul meselor**

Paharele pot fi aranjate în linie dreaptă, paralele cu marginea blatului mesei sau pot fi aranjate în diagonală, în formă de semicerc, de pătrat etc., în funcție de spațiul existent pe blatul mesei.

i) *Aducerea șervetelor sau șervețelelor și așezarea pe masă.* Șervetele din pînză sau șervețelele de hîrtie se ridică, în număr suficient, de la magazia pentru păstrarea obiectelor de servire. Șervetele curate, apretate și călcate, se aduc pe mîna stîngă pînă la consolă. Șervetele se iau unul cîte unul și, așa cum vin de la călcătorie sau îndoite ușor o singură dată, fără să se umble prea mult cu mîinile pe ele pentru a nu le murdări și șifona, se așază pe fiecare farfurie de pe masă (fig. 54) sau în stînga acesteia, dacă spațiul permite. Se pot pune și direct pe fața de masă în locul farfuriei suport (fig. 55).

Pentru a fi mai igienice, șervetele se pot aduce și așeza pe blatul mesei în pungi de material plastic.

Șervetele de hîrtie se împătură sub formă de triunghi, introducîndu-se cu vîrful sub furculițe, baza triunghiului fiind paralelă cu mînerul a cestora În grădinile de vară sau pe terasele descoperite, șervețelele se pot așeza sub furculiță, pentru a nu le lua vîntul.

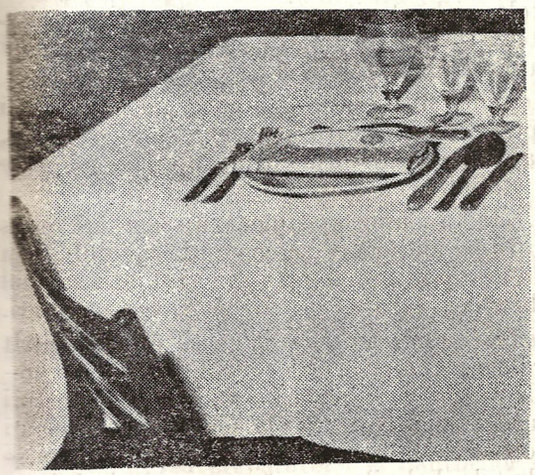

Fig. 54. **Așezarea șervetului pe farfuria suport.**

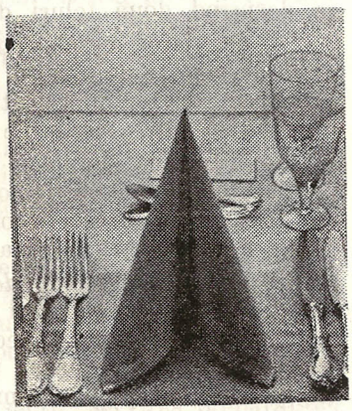

Fig. 55. **Așezarea șervetului în locul farfuriei suport.**

j) *Aducerea altor obiecte de servire și așezarea pe mese.* În afara obiectelor de servire absolut necesare consumării preparatelor și băuturilor, pe masă mai sînt așezate și alte obiecte de servire astfel:

— presarătoarea sau solnița se așază în așa fel încît să poată fi folosită de 4—6 consumatori, cu emblema spre intrarea în sală. Sarea trebuie să fie fină;

— scrumiera se oferă numai în cazul în care se cunoaște că persoanele care vin la masă fumează. În caz contrar se păstrează la consolă și, în momentul în care un client își aprinde țigara, se așază o scrumieră pe masă cît mai aproape de acesta, în partea dreaptă;

— serviciul de oțet și ulei (oliviera) se așază pe masă în cazul cînd se cunoaște meniul, iar preparatele ce urmează să fie consumate necesită completarea acestora cu condimentele existente în serviciile respective;

— obiectele pentru decorarea mesei se aduc în număr mai mare sau mai mic, în funcție de numărul și specificul meselor. Astfel, în mod obișnuit, se așază pe fiecare masă sau la un anumit număr de mese cîte o vază cu flori proaspete care se pun în mijlocul mesei. La mese festive (banchete, recepții etc.) se montează gașprouri cu flori și se mai poate scrie cu petalele florilor sau din frunze, o urare: „La mulți ani", „Succes", „Bine ați venit" etc.

Pe masă se mai pot așeza: suporturi pentru șervețele, suporturi pentru scobitori, mușțariere, coșulețe cu pîine etc. Așezarea lor trebuie să se facă la o distanță accesibilă mai multor clienți, în așa fel pentru a putea fi folosite de fiecare client, fără să-i deranjeze pe ceilalți și să se integreze în estetica aranjării totale a mesei respective.

Suporturile frapierelor se așază lîngă fiecare masă fără să împiedice circulația clienților și a personalului de serviciu. Acestea trebuie să fie curate și să aibă o stabilitate perfectă. Cele deteriorate se vor înlătura din salon pentru a fi reparate sau scoase din inventarul unității.

Frapierele se aduc de la barul de serviciu, cu gheață, o dată cu băuturile îmbuteliate, comandate, așezîndu-se cu grijă pe suport. În cazul meselor comandate, acestea pot fi aduse înainte de începerea servirii. Se vor acoperi cu cîte un șervet (vezi fig. 29).

Numărul obiectelor de inventar, care se așază pe blatul meselor înainte de sosirea clienților, diferă de la un fel de masă la altul (mic dejun, cină, banchet etc.) și de numărul preparatelor și băuturilor ce urmează să fie servite.

În funcție de numărul obiectelor de servire folosite la aranjarea meselor se desprind două feluri de aranjări (mise-en-place-uri):

— aranjarea meselor complete, cînd sînt așezate pe masă un număr mai mare de obiecte de servire, corespunzător structurii meniului ce va fi servit, cu respectarea regulilor arătate mai sus, această formă de aranjare se folosește în condiții cînd meniurile sînt stabilite cu anticipație;

— aranjarea simplă a mesei, cînd se așază pe masă un număr redus de obiecte, urmînd să fie completate pe măsură ce se comandă meniul „á la carte". De regulă această formă de aranjare se folosește în cazul cînd salonul este aranjat pentru așteptarea clienților fără să se cunoască ce vor servi.

k) *Aranjarea meselor de serviciu* (*consolelor*). Blatul mesei este acoperit cu o față de masă. În cazul în care consola are sertare și este închisă, de preferință cu uși glisante, obiectele de servire de rezervă se aranjează pe sorturi astfel: în sertare se așază tacîmurile, pe rafturi vesela (cîte 10—15 bucăți din fiecare), iar pe blatul mesei, obiectele de servire mai mari și cele care se folosesc mai mult: scrumierele, solnițele, bolurile cu apă pentru clătitul degetelor, naproanele, șervețele, șervețelele, lușurile, tăvile etc., precum și listele

pentru meniuri de rezervă, carnetele cu bonurile de marcaj și cu notele de plată (vezi fig. 3).

În unitățile dotate cu încălzitor pentru veselă (loverator) se urmărește ca acesta să fie aprovizionat cu număr corespunzător de farfurii care urmează să fie menținute calde.

Pe măsură ce obiectele de servire se folosesc, se are grijă să fie completate în tot timpul serviciului, în așa fel, ca în permanență numărul lor să fie același.

Așteptarea clienților. Operațiile de așteptare a clienților încep o dată cu deschiderea salonului și începerea programului de funcționare a unității, care este anunțat prin afișul montat pe ușa de la intrare.

Fiecare chelner împreună cu ajutorul său stau în mijlocul raionului de care răspund, chelnerul între mese, iar ajutorul lîngă consolă. Șeful de sală stă în apropierea intrării în salon. Întreg personalul stă în picioare, fără să se sprijine de mese, scaune, ziduri sau stîlpi și se încetează orice fel de discuție.

Este interzis fumatul, cititul sau orice alte îndeletniciri.

Capitolul 7

REGULI DE ETICĂ ȘI DE TEHNICĂ A SERVIRII CONSUMATORILOR

Ca în orice domeniu de activitate și în special în acelea în care se manifestă relații cu oamenii, cum sînt cele ce se creează în unitățile publice de alimentație, care, pe lîngă rolul social și economic, constituie un exponent al gradului de cultură și civilizație umană, întreaga atmosferă și toate acțiunile ce se întreprind trebuie să se încadreze în reguli și norme bine definite și respectate cu strictețe.

Aceste reguli, care au un caracter de etică și de comportament interuman, prezintă și aspecte pur tehnice, generate pe de o parte de modul exact și unitar de executare a unor operații mecanice sau psiho-fizice, cît și justificate din punct de vedere ergonometric și de management.

De modul cum sînt aplicate aceste reguli, în condițiile unei economii de piață, cu un caracter concurențional pronunțat, depinde reușita sau insuccesul agentului economic întreprinzător.

Plecîndu-se de la aceste succinte considerații, se apreciază că regulile de etică și de tehnică a servirii clienților într-o unitate publică de alimentație, indiferent de forma de proprietate sau organizatorică, trebuie cunoscute, însușite și respectate.

Pe lîngă operațiile tehnice ce se efectuează de personalul din unități pînă la începerea activității de servire propriu-zise, arătate, se desprind operațiile ce se realizează pe tot parcursul programului de funcționare al fiecărei unități cuprinse în următoarele grupe: primirea clienților; prezentarea preparatelor și băuturilor; primirea comenzilor de la clienți; transmiterea comenzilor la secții; aducerea preparatelor și băuturilor de la secții; servirea preparatelor și băuturilor; debarasarea meselor; întocmirea și prezentarea notei de plată; încasarea banilor; despărțirea de clienți.

Înainte de a fi prezentată partea tehnică a servirii este necesar să se enumere regulile legate de comportarea personalului și a celor de protocol pe toată perioada de funcționare a unității.

7.1. PRINCIPALELE REGULI DE SERVIRE ȘI DE PROTOCOL

Din momentul cînd clienții încep să intre în salon și în timpul serviciului, personalul încetează orice fel de discuție, glume sau certuri. Dacă membrii colectivului au de comunicat anumite probleme în legătură cu serviciul, trebuie să vorbească încet. Ordinele se dau discret, fără să fie observate de clienți, folosindu-se mai mult un gest, un semn, o privire, pentru ca persoana care-l primește să știe despre ce este vorba. Orice observație se face în oficiu, fără să se audă în salon. Se evită gesturile ample, vizibile și repetate, deoarece produc ilaritate. În tot ceea ce întreprinde, personalul trebuie să fie politicos, amabil, respectuos.

În timpul cînd se efectuează operațiile de servire, trebuie să se țină seama de anumite reguli.

— Politețea se exprimă prin atitudine, corectitudine și sinceritate, prin atenția și promptitudinea cu care clienții sînt serviți. Aceștia trebuie să fie în permanență în atenția personalului, să fie serviți cît mai rapid și în liniște.

— Un serviciu rapid se obține lucrîndu-se metodic, organizat, gîndit. Întotdeauna, pentru a reduce numărul deplasărilor, evitarea oboselii și asigurarea servirii rapide, se impune ca plecările și venirile în salon, de la anexele acestuia și către ele, să se facă cu un scop bine definit.

— Un bun serviciu se face în liniște, cu gesturi precise și rapide. În acest fel se creează o atmosferă și o ambianță plăcută, care fac ca orice client să se simtă bine. Trebuie evitate zgomotele care pot proveni de la deschiderea sau închiderea ușilor, zgomotele produse de pași pe parchet, manipularea veselei și a tacîmurilor, scoaterea dopurilor, fixarea frapierei în suport etc.

— Crearea unui climat de destindere și ambianță impune să se evite exprimarea pe figură a enervării, mirării, nemulțumirii, oboselii. Întotdeauna să existe un zîmbet profesional care să nu se confunde însă cu un rîs forțat, ci să exprime o fire amabilă și deschisă față de clienți, a căror bună dispoziție se îmbunătățește, ajutînd la mărirea poftei de mîncare.

— Asigurarea discreției, fără să se arate însă dezinteres. Discuțiile purtate, informațiile date, întreaga conversație purtată cu clienții trebuie să fie făcută cu calm, competență, în limitele bunei cuviințe.

— Personalul să stea într-o poziție reverențioasă, puțin aplecat spre client, pentru a putea auzi atît întrebările cît și răspunsurile acestuia. Nu este permis să se aranjeze ținuta vestimentară sau corporală în fața clienților, să se încheie la nasturi, să se pieptene sau să treacă mîna prin păr, să se șteargă fruntea de sudoare sau nasul, să se curețe unghiile etc.

— Relațiile dintre chelner și client se efectuează prin dialog sau prin operații de manipulare a obiectelor de servire, sau a preparatelor (care se realizează de regulă pe partea stîngă a clientului).

— Servirea, în general, se face în următoarea ordine: femeile mai în vîrstă, femeile tinere, bărbații în vîrstă, bărbații tineri, adolescenții și apoi copiii. În cazul în care copiii dau dovadă de nerăbdare sau la indicația părinților, ei pot fi serviți după femeile în vîrstă, cărora trebuie să li se acorde stimă și respectul cuvenit.

— Înainte de începerea servirii se anunță clientul respectiv, folosindu-se formula: „Îmi permiteți să vă servesc?".

— Preparatele nu sînt atinse sau prinse cu degetele, ci numai cu obiectele de servire adecvate.

— Clientul să nu fie deranjat prea mult.

— Se evită pătarea feței de masă sau a îmbrăcămintei clientului.

— Evitarea umplerii farfuriilor cu prea multă mîncare.

— Nu se lasă prea mult timp între servirea a două preparate, fără asentimentul clienților.

— În cazul în care pentru pregătirea preparatului comandat este necesar un timp mai îndelungat, se anunță acest fapt, o dată cu primirea comenzii.

— Preparatele calde sînt servite întotdeauna în obiecte de servire calde, iar băuturile care se consumă reci se servesc în pahare răcite.

Obiectele folosite în timpul consumului (tacîmuri, farfurii, pahare etc.), precum și obiectele cu condimente (oliviere, presătoare) se aduc la masă înaintea preparatelor sau băuturilor ce urmează să se consume.

— Obiectele de servire care s-au murdărit sau care au căzut pe jos se înlocuiesc imediat.

— După consumarea preparatelor servite de către toți clienții, sau la cererea acestora se efectuează debarasarea meselor de obiectele folosite.

— Se evită ca, în timpul servirii, clienții să fie intercalați între doi lucrători care efectuează simultan operații de servire a preparatelor sau a băuturilor.

— Obiectele de servire folosite la trecerea preparatelor din obiectele pe care au fost tranșate, pe farfuria clienților (cleștele de servire, lușul etc.) se așază întotdeauna pe obiectul purtător, evitîndu-se astfel pătarea îmbrăcămintei clienților, a feței de masă sau a pardoselei.

— După terminarea servirii fiecărui preparat, se urează „poftă bună", iar la terminarea servirii întregului meniu se folosește formula „să vă fie de bine".

7.2. PRIMIREA CLIENȚILOR

Clienții se primesc, de obicei, de către șeful de sală (maître d'hotel), iar în lipsa acestuia de către chelnerul desemnat prin graficul de lucru sau de cel care este mai liber și se găsește în imediata apropiere a intrării în salon.

Primirea se face la intrarea în salon, printr-un salut reverențios, capul înclinîndu-se puțin în jos, cu fața veselă și primitoare, cu privirea spre client, adresîndu-i-se după cum este cazul, cu „bună dimineața", „bună ziua", „bună seara" sau „bine ați venit". În cazul în care se cunoaște numele clientului, acesta poate fi adăugat la salut. După cum este cunoscut, în salon prima intră persoana de sex masculin (de obicei, cel care invită sau conduce grupul de persoane), care face loc să intre persoanele de sex feminin și celelalte persoane.

În momentul sosirii, lucrătorul care primește alege masa cea mai potrivită, ținînd seama de:

a) numărul persoanelor care fac parte din grup, iar atunci cînd sesizează că se mai așteaptă și alte persoane, poate să întrebe cîte mai urmează să sosească.

b) caracteristicile clienților:

— pentru cei în vîrstă se oferă mese mai îndepărtate de sursele de zgomot și ferite de curent;

— pentru cei tineri în apropierea ringului de dans;

— pentru cei grăbiți, lîngă ușa de la intrare sau ușa oficiului, deoarece trebuie să fie serviți mai repede;

— pentru turiștii străini, mesele servite de către chelnerii care cunosc limba respectivă;

— pentru cei anunțați, mesele rezervate.

c) Gradul de încărcare al chelnerilor. Se alege masa din raionul în care sînt mai puțini clienți.

Conducerea la masă, astfel aleasă, se face mergîndu-se înaintea grupului, întors puțin spre dreapta și arătînd, din cînd în cînd culoarul, dintre mese pe care trebuie mers. În cazul în care clienții își aleg altă masă, se face loc ca aceștia să treacă înainte, însoțitorul mergînd în urma lor.

La masă, grupul de persoane este întîmpinat de chelnerul care răspunde de servirea mesei respective, acesta salutîndu-i. Apoi, ajută persoanele să se așeze pe scaune, prin prinderea cu ambele mîini a spătarului scaunului și tragerea puțin înapoi, pentru a face loc să treacă persoana respectivă printre scaun și masă, iar în momentul în care se așază se va împinge ușor scaunul înainte (fig. 56). Oferirea scaunului se face în următoarea ordine: femei mai în vîrstă, femei mai tinere, bărbați mai tineri, copiii și apoi adolescenți. Copiii pot fi ajutați să se așeze și mai înainte, dacă părinții indică acest lucru sau dacă aceștia sînt nerăbdători. Pe scaunele oferite copiilor se poate așeza cîte o pernă, pentru ca aceștia să ajungă la nivelul blatului mesei.

Cînd numărul de persoane care compun grupul este mai mare decît numărul de locuri la masă, șeful de sală care a condus grupul, împreună cu chelne-

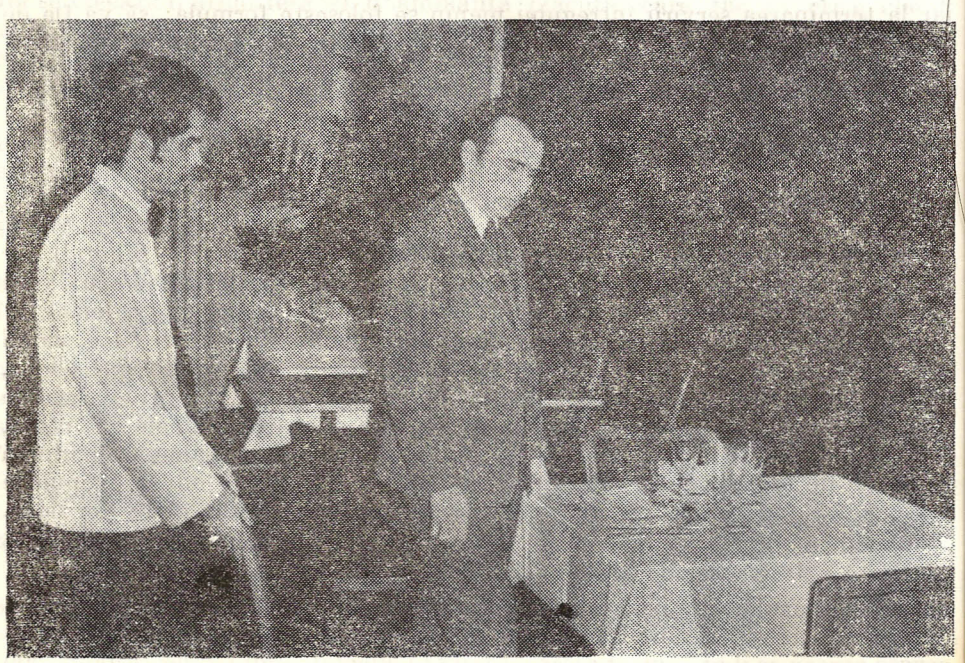

Fig. 56. **Oferirea scaunului.**

rul din raionul respectiv încep să ia măsuri pentru adăugarea de scaune și mese.

În această situație, chelnerul, împreună cu ajutorul său efectuează următoarele operații: retragerea scaunului din dreptul marginii mesei, făcînd loc mesei ce urmează să fie adăugată; îndepărtarea scaunelor de la masa care va fi mutată, prinderea mesei de o parte și de alta și aducerea lîngă cea la care se adaugă; completarea numărului necesar de scaune, eventual cele rămase libere prin dislocarea mesei, oferindu-le clienților care așteaptă; aranjarea mesei în funcție de noua situație creată.

În anotimpurile reci, cînd clienții au intrat în salon îmbrăcați cu haine groase datorită aglomerației la garderobă, sau pentru că unitatea nu are garderobă, șeful de sală și chelnerul se oferă, în ordinea indicată mai sus, să ajute la dezbrăcarea acestora. Hainele sînt duse cu multă atenție la garderobă sau cuierele din salon, fără să se șifoneze sau să se piardă din accesorii (fular, mănuși, căciuli, pălării etc.). De la garderobă se aduce fisa și se înmînează persoanei care conduce grupul.

7.3. PREZENTAREA PREPARATELOR ȘI A BĂUTURILOR

Sistemul de informare a clienților despre preparatele și băuturile ce se oferă trebuie să fie variat, atrăgător și eficace. Cunoașterea detaliată, de către clienți, a ansamblului de prestări de servicii care le oferă unitățile publice de alimentație, precum și caracteristicile și însușirile preparatelor și băuturilor puse la dispoziția lor, contribuie în mare măsură la popularizarea activității unității, permanentizarea clienților, creșterea cifrei de afaceri, obținerea de realizări economico-financiare sporite.

În unitățile publice de alimentație se folosesc patru forme de prezentare a preparatelor și băuturilor: scrisă, vizuală, orală și combinată.

Prezentarea scrisă.

Se face cu ajutorul „listelor pentru meniuri și băuturi", pliante, fluturași, servețele tipărite etc.

Listele pentru meniuri și băuturi cuprind totalitatea preparatelor existente în unitate și dau posibilitatea clienților să-și alcătuiască un meniu după preferințele și gusturile culinare, avînd în vedere mijloacele lor financiare și timpul de care dispun.

Prin *meniu* se înțelege totalitatea preparatelor ce se consumă la o masă. Meniurile sînt de două feluri: comandate, cînd se stabilesc cu anticipație; „à la carte" cînd se stabilesc în timpul cînd clienții se găsesc la masă.

La întocmirea meniurilor se va ține seama de următoarele considerente:

— sezonul pentru care se stabilește meniul, incluzîndu-se preparatele specifice acestuia. De exemplu: primăvara să nu lipsească din meniu preparate din carne de miel, cu spanac, stufat, cu verdețuri etc.;

— coloritul preparatelor să fie cît mai variat și mult atrăgător pentru a deschide apetitul clienților. Să se evite stabilirea de preparate numai de aceeași culoare, de exemplu: creier à la grec, blanchet de pasăre, budincă, preparate care au aceeași culoare (albă, alb-gălbuie etc.);

— felul mesei care se servește: mic dejun, dejun, cină, banchet, recepție, cocteil etc. Pentru fiecare masă se stabilește un meniu corespunzător;

— preferințele și componența grupului de clienți. În permanență, trebuie să se țină seama de caracteristicile cererii de consum și de structura componenței clienților care servesc masa în unitatea respectivă;

— durata unei mese, care determină consistența meniului. Cu cît durata este mai mare, cu atît meniul trebuie să fie mai consistent și invers;

— asigurarea unei valori nutritive corespunzătoare.

Lista pentru meniuri și băuturi se întocmește de către șeful de unitate sau patron împreună cu șeful de sală, consultînd și șefii secțiilor productive (bucătarul, cofetarul-patiser, carmangierul, barmanul sau bufetiera).

Listele pentru meniuri cuprind următoarele date:

— denumirea preparatelor și a băuturilor;

— gramajul sau unitatea de măsură; prețul unitar calculat la gramajul sau unitatea de măsură respectivă;

— semnătura patronului sau șefului de unitate;

— perioada de timp cît sînt valabile (ziua, pentru micul dejun, dejun, cină).

Preparatele și băuturile sînt trecute în ordinea în care acestea se consumă și anume: gustări reci și calde (hôrs d'oeuvres); minuturi; preparate lichide calde; preparate din pește; preparate (mîncăruri) calde; preparate la grătar; garnituri; salate; deserturi (de bucătărie, cofetărie, fructe, cafea); băuturi alcoolice: aperitive, vinuri, șampanie, coniac, lichioruri, bere: sucuri răcoritoare; apă minerală sau gazoasă.

Se pot întocmi, separat, liste pentru meniuri și liste pentru băuturi.

Listele pentru meniuri și băuturi sînt de mai multe feluri:

1) *după perioada de timp cît sînt valabile*: pentru micul dejun; pentru dejun; pentru cină; zilnice (pentru o singură zi); periodice (pentru o anumită perioadă de timp, un sezon, un trimestru, o lună etc.); ocazionale, valabile pentru o singură masă (aniversarea unui eveniment familial, revelion etc.);

2) *după materialul din care sînt confecționate*: simple, confecționate pe o hîrtie obișnuită; copertate cu pînză, piele, material plastic; pliante, confecționate în așa fel încît se pot desfășura și strînge; broșură, confecționată din mai multe file.

Listele simple și copertate se folosesc pentru meniurile valabile pentru o zi, iar cele pliante și broșurile pentru o perioadă mai mare de timp, cuprinzînd preparate sau băuturi ce se găsesc în permanență în unitate, pe toată perioada la care se referă. Acestea sînt confecționate în așa fel încît pot fi adaptate pentru orice situație, prin adăugarea unor date suplimentare (gramajul sau unitatea de măsură și prețul de vînzare), care să poată fi reținute cu ușurință de clienți. Se recomandă ca această ultimă formă de prezentarei a listei pentru meniuri să se evite, deoarece lipsa unor preparate sau băutur de la vînzare creează neîncredere în rîndurile clienților.

Lista pentru meniuri se prezintă de către șeful de sală sau chelner și în unele situații mai deosebite (o masă oficială, clienți cunoscuți, permanenți etc.), de către șeful de unitate, la scurt timp după ce clienții au luat loc la masă. Prezentarea acesteia se face ținîndu-se pe mîna stîngă, în cazul în care este copertată sau pe farfurie curată, acoperită cu șervet, ținută tot în mîna stîngă, dacă este simplă. Listele pentru meniuri, pliante sau broșate, sînt deschise la pagina unde sînt trecute gustările. Chelnerul se prezintă pe partea stîngă a clientului, cu piciorul stîng mai în față, puțin fandat, cu ancărul împăturit pe antebraț și lista în mîna stîngă (fig. 57). În această poziție se stă cu răb-

dare pînă ce clientul ia lista pentru meniuri sau pînă ce își alege preparatele dorite, alcătuind meniul.

La alegerea preparatelor un rol important îl are și cel care prezintă lista. Acesta poate interveni pentru a face recomandări cu privire la unele preparate noi și pentru a informa în mod corect despre calitățile nutritive, componența și procesul tehnologic de preparare a acestora.

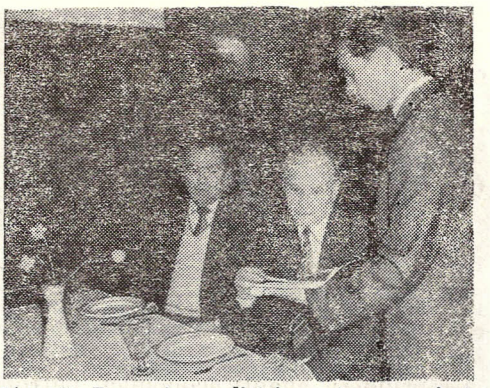

Fig. 57. **Prezentarea listei pentru meniuri.**

Lista se prezintă mai întîi celui care conduce masa sau acelei persoane care o solicită. În cazul în care mai multe persoane doresc să consulte lista, li se aduc altele, care se găsesc la consolă.

Din motive igienice, nu este indicat ca lista să se lase de către chelner sau de către client pe farfuria de pe masă, deoarece, pe de o parte aceasta a trecut în cursul unei zile pe la mai mulți clienți, iar pe de altă parte farfuria poate să aibă resturi de la preparatul servit pînă în acel moment.

Pliantele, fluturașii, șervețelele tipărite cuprind date privind denumirea și specificul unității, adresa, specialitățile de preparate și băuturi care se oferă, programul de funcționare, mijloacele de transport în comun, căile de acces, serviciile suplimentare oferite clienților etc. Se înmînează clienților de către șeful de unitate, șeful de sală sau de chelner, sau sînt expuse pe mese ca mijloc de decorare, în cadrul operațiilor de aranjare a meselor.

Prezentarea vizuală.

Aceasta se realizează prin mai multe mijloace.

Cu ajutorul platoului de prezentare. Se face prezentarea vizuală pentru unele preparate, de obicei, produse din carne (antricot, file, mușchi, cotlet, cîrnăciori, cîrnați, mititei, crenvurști etc.), sau diferite produse (ficat, rinichi, creier, fudulii etc.), care sînt aranjate cît mai estetic, mai atrăgător și mai apetisant, pe un platou pe care chelnerul îl așază pe brațul și palma stîngă, peste care a fost așezat ancărul împăturit. Se vine pe partea stîngă a clientului întinzîndu-se platoul mai în față, o dată cu fandarea piciorului stîng, mîna dreaptă se ține îndoită, la spate (fig. 58).

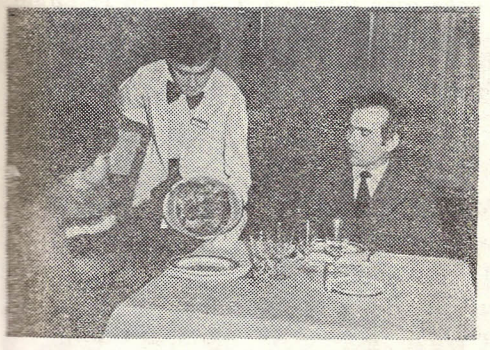

Fig. 58. **Prezentarea preparatelor cu ajutorul platoului.**

În timp ce se face prezentarea, se dau explicații complete la eventualele întrebări puse de clienți. Astfel, se fac recomandări care să ajute la alegerea preparatelor și băuturilor, pentru stabilirea unui meniu cît mai corespunzător.

După ce clienții au luat cunoștință de calitatea preparatelor prezentate, chelnerul se retrage cu platoul.

În cazul în care clienții au solicitat să le fie pregătite unele din produsele prezentate, chelnerul are obligația să le ia pe acelea de pe platou și să le ducă la secția de producție respectivă (grătar, bufet sau bucătărie, după caz) pentru a le pregăti.

Expoziția cu vînzare constituie un mijloc eficient pentru informarea clienților asupra preparatelor și a băuturilor ce se oferă spre consum.

Formele de organizare a expozițiilor sînt: combinate la care se prezintă preparate și băuturi; cu preparate culinare sau produse de cofetărie-patiserie; cu băuturi alcoolice, vinuri sau sucuri răcoritoare.

Se pot organiza expoziții într-un cadru general, la care participă mai multe întreprinderi, agenți economici, patroni, firme, unități, sau semiexpoziții în cadrul unei unități.

În cadrul unei expoziții, preparatele sau băuturile sînt expuse într-un loc cît mai accesibil, de preferință la intrarea în salon, așezate în vitrine frigorifice, termice sau neutre, după caracteristicile preparatelor sau băuturilor. Expunerea trebuie să fie cît mai sugestivă, atrăgătoare, estetică cu un colorit cît mai variat, respectîndu-se normele igienico-sanitare și de păstrare. Fiecare exponat va fi însoțit de o etichetă de prezentare.

Băuturile alcoolice și nealcoolice îmbuteliate se pot prezenta clienților înainte de a fi servite astfel: se așază ancărul împăturit pe palma și antebrațul drept, iar peste ancăr se așază sticla cu partea de jos în palmă, sprijinită de degete și cu gîtul înclinat spre cotul mîinii. Eticheta de prezentare a conținutului de pe sticlă este orientată în față. Cînd se ajunge în dreapta clientului care conduce masa, se întinde puțin mîna dreaptă în față, în așa fel ca sticla cu etichetă să fie cît mai aproape de privirea acestuia, iar mîna stîngă se ține îndoită, la spate (fig. 59) sau pe gîtul sticlei, deasupra etichetei (fig. 60). La indicația clientului căruia i s-a prezentat sticla, sau la cerere, aceasta se prezintă și altora de la masa respectivă.

Dacă se cere să se vadă limpezimea băuturii, se apucă sticla cu mîna dreaptă, se întoarce cu gîtul în jos și se ridică pînă la nivelul ochilor clientului respectiv, ținîndu-se în poziție verticală pînă ce se constată dacă conținutul sticlei este limpede sau nu.

Vinul roșu îmbuteliat se prezintă folosindu-se coșulețe speciale din răchită împletită sau material plastic (vezi fig. 16). Acesta se aduce de la

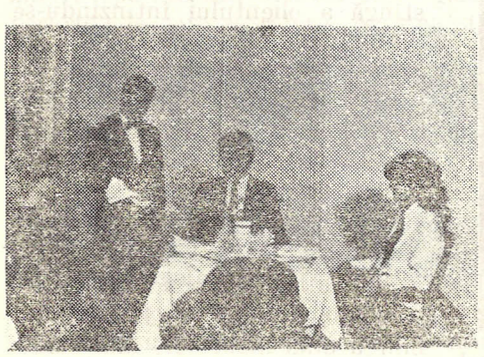

Fig. 59. **Prezentarea băuturilor îmbuteliate cu mîna dreaptă la spate.**

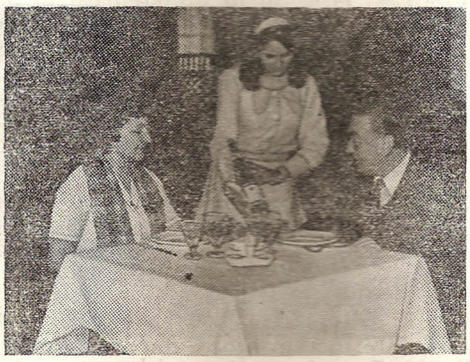

Fig. 60. **Prezentarea băuturilor îmbuteliate cu mîna dreaptă pe gîtul sticlei.**

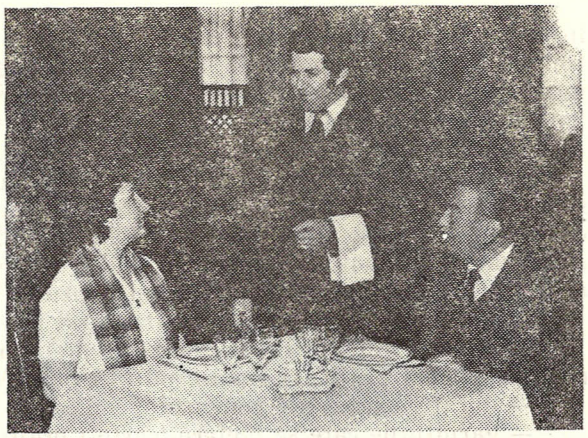

Fig. 61. **Prezentarea orală.**

bar, ținîndu-se de toartă cu mîna dreaptă. La masă se prezintă, pe partea dreaptă, ridicîndu-se coșulețul pînă la nivelul privirii clientului respectiv, ajutîndu-se de mîna stîngă.

Prezentarea orală.

Se face de către chelner sau șeful de sală, care recomandă consumatorilor preparatele și băuturile care se oferă pentru consumare. În timpul prezentării orale, se stă în stînga clientului, puțin înclinat, cu ancărul împăturit pe brațul stîng (fig. 61).

Prezentarea orală se poate face și de către bucătar, care deplasîndu-se în salon se apropie de masa clienților și dă explicații asupra conținutului și tehnologiei fabricării, precum și valorii nutritive și calorice a preparatelor oferite sau comandate.

Prezentarea combinată sau mixtă.

Pentru a se crea o atmosferă cît mai plăcută, o apropiere între clienți și personalul de serviciu din salon, se recomandă prezentarea combinată, folosindu-se, deodată două sau trei feluri de prezentări dintre cele arătate mai sus. De exemplu, se prezintă lista pentru meniuri și se fac în același timp și recomandări orale, se arată platoul de prezentare și se dau relații asupra modului de preparare a produselor respective, la expozițiile cu vînzare se prezintă preparatele, se dau relații scrise prin etichete și se fac recomandări de către personalul care răspunde de aceasta. În acest fel, clientul ia cunoștință de preparatele și băuturile ce se găsesc de vînzare, fie citindu-le din mijloacele de informare, fie văzîndu-le, și se poate hotărî în alegerea și solicitarea unora, ajutat de personalul competent de servire.

7.4. PRIMIREA COMENZII

După ce clienții au fost informați despre numărul, varietatea, conținutul, procesul tehnologic și alte aspecte privind preparatele și băuturile existente în unitate și care pot fi servite, chelnerul se pregătește să primească comandă. În acest scop, preia blocnotesul în palma stîngă și creionul sau pixul în mîna dreaptă, se apropie de cel care conduce masa sau de cel care l-a solicitat stînd

în picioare, în partea stîngă a acestuia. În timpul primirii comenzii, chelnerul trebuie să fie calm, politicos, să dea toate explicațiile cerute, să ajute prin recomandări corecte și competente la alcătuirea celui mai potrivit meniu, notînd cu atenție fiecare comandă primită, cantitățile și denumirile preparatelor sau băuturilor solicitate (fig. 62).

În cazul în care numărul clienților este mare și preparatele sînt variate, se va nota, folosindu-se o numerotare sau însemnare proprie, fiecare client cu preparatul sau băutura comandată în așa fel, încît atunci cînd se va servi, să se cunoască exact ceea ce s-a comandat de fiecare, evitînd întrebarea „Cine a dorit" . . . un anumit preparat sau băutura.

La primirea comenzii se vor stabili și unele amănunte privind:

— modul preferat de pregătire a preparatelor executate la comandă (mai crud, mai prăjit, fierbinte, puțin cald etc.);

— durata executării comenzii primite;

— garniturile care se preferă (cartofi prăjiți, sufleturi, pireu, mazăre sau fasole sote, pilaf etc.);

— salata preferată (crudități, murături etc.);

— băuturile aperitiv și vinurile preferate să se consume la preparatele comandate etc.

După primirea comenzii, și mai ales atunci cînd sînt mai mulți clienți și se comandă preparate diferite sau aceștia sînt nehotăriți sau necunoscători și revin asupra comenzilor date, chelnerul care primește comanda va repeta verbal ceea ce și-a notat. Repetarea verbală a comenzii primite are următoarele avantaje:

— stabilește exact comanda pentru care s-a pronunțat clientul;

— creează o atmosferă de apropiere între clienți și personalul de servire.

În funcție de meniul comandat, chelnerul va efectua operațiile de debarasare a mesei de obiectele de servire care nu vor fi folosite și va completa cu obiectele care lipsesc și sînt necesare în timpul consumării preparatelor sau băuturilor comandate. În cazul în care paharele au fost așezate cu gura în jos, în acest moment vor fi întoarse cu gura în sus.

Pentru a asigura o bună servire a consumatorilor, chelnerul va căuta cu mult tact, pe cît este posibil, să stabilească împreună cu clienții întregul meniu care va fi servit, pentru a putea da din timp comanda la secțiile de producție ceea ce s-a stabilit.

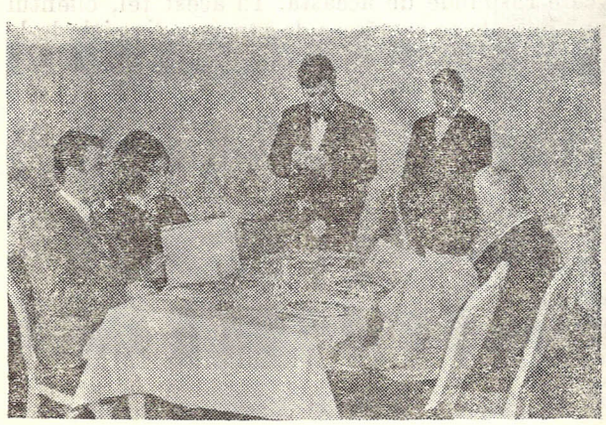

Fig. 62. Primirea comenzii.

7.5. TRANSMITEREA COMENZII LA SECȚII

Comenzile primite de la clienți se transmit la secții prin intermediul bonurilor de marcaj sau al tichetelor, emise de aparate speciale de marcat.

După ce a primit comanda direct de la clienți, chelnerul se retrage la consolă sau în oficiu pentru a întocmi bonurile de marcaj sau să înregistreze comanda la aparatul de marcat.

Pe bonul de marcaj, chelnerii scriu următoarele date:

— denumirea secției căreia îi este adresat;

— cantitatea de preparate sau de băuturi solicitate, exprimată în numărul de porții, unitatea de măsură la fiecare porție sau integrală;

— denumirea preparatului sau a băuturii;

— valoarea totală pentru fiecare preparat sau băutură;

— totalul valorilor preparatelor sau băuturilor comandate care se face în partea de jos;

— semnătura chelnerului care a emis bonul de marcaj;

— data emiterii.

Bonul de marcaj se completează în două exemplare, exemplarul al doilea (duplicatul) rămîne la cotor, iar primul exemplar (unicatul) se înmînează secției de producție respective, anunțînd șeful acesteia prin formula „să meargă" enumerînd cantitatea și denumirea preparatelor sau a băuturilor scrise pe bonul de marcaj. Pînă ce se pregătesc preparatele sau băuturile, chelnerul ridică de la oficiu obiectele necesare transportării acestora în salon (tăvi, farfurii, platouri etc.), precum și servirii lor (farfurii calde, tacîmuri, clește, pahare sau cupe frapate etc.).

Tichetul de casă înlocuiește bonul de marcaj în unitățile dotate cu aparate de marcat.

7.6. ADUCEREA PREPARATELOR ȘI A BĂUTURILOR DE LA SECȚII

Asigurarea servirii rapide a clienților și păstrarea calității și a aspectului comercial al preparatelor și băuturilor depind, în mare măsură, de felul cum sînt organizate operațiile de aducere a acestora de la secțiile de producție, la masă.

După ce se apreciază că a trecut timpul necesar pregătirii sau montării preparatelor sau băuturilor comandate, chelnerul se prezintă la secție, cu obiectele pentru transport (tăvi, farfurii-suport etc.), solicitînd preluarea cu formula „să iasă" . . . însoțită de enunțarea cantității și denumirii preparatelor și băuturilor respective. La eliberarea preparatelor sau băuturilor, atît șeful secției de producție, cît și cel care le primește, verifică cantitatea, calitatea și aspectul comercial al acestora și dacă corespund cu datele înscrise în bonul de marcaj sau tichetul de casă.

Aducerea preparatelor sau băuturilor de la secție și a obiectelor necesare servirii lor (farfurii, cuțite, furculițe, linguri, pahare, cupe, baloane etc.) se efectuează în trei feluri.

a) **Ridicarea de la oficiile de menaj în primul rînd a obiectelor pentru servire și transportarea lor în salon.** Urmează preluarea de la secții a preparatelor sau băuturilor și aducerea lor în salon. Aceste operații se efectuează de regulă în felul următor:

— se ridică de la oficiile de menaj obiectele pentru servire și se transportă în salon, respectîndu-se normele și regulile de întreținere și manipulare a acestora. În salon acestea se așază pe blatul mesei, în dreptul fiecărui consumator, respectîndu-se regulile de aranjare a meselor, sau se duc la gheridon, în cazul în care se folosește forma de servire respectivă, sau se depun pe consolă;

— se preiau apoi de la secțiile de producție preparatele montate pe obiectele pentru transport: platouri sau în boluri, farfurii, legumiere etc., sau băuturile pregătite de barman în frapiere, pahare, baloane, sonde sau cupe, după caz, și se transportă pînă în salon, respectîndu-se regulile de manipulare.

Fig. 63. **Transportul preparatelor pe platou concomitent cu farfuriile întinse.**

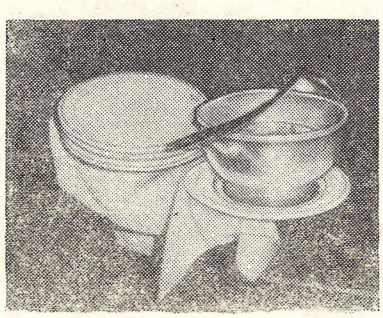

Fig. 64. **Transportul preparatelor în bol concomitent cu farfuriile adînci.**

b) **Ridicarea de la oficiile de menaj a obiectelor necesare consumării, preluarea de la secție a preparatelor sau băuturilor și aducerea concomitentă a acestora în salon.** Acest sistem se folosește în condițiile în care numărul de obiecte de servire și volumul preparatelor și băuturilor sînt reduse.

Aceste operații se efectuează în mod diferit.

În cazul aducerii preparatelor calde se va proceda astfel:

— se ridică de la masa caldă farfuriile corespunzătoare numărului de clienți, așezîndu-se pe antebrațul stîng, pe care în prealabil a fost așezat ancărul desfășurat;

— se preiau de la secția bucătărie preparatele respective, montate pe platou (fig. 63), legumieră sau bol împreună cu farfuria-suport (fig. 64), care se prind între degetul mare și celelalte degete ale mîinii stîngi;

— se transportă apoi în salon cu multă atenție.

În cazul aducerii băuturilor servite la pahar (porționate) se va proceda astfel:

— de la oficiul de menaj se preia o tavă, pe care se montează un șervet pentru a evita alunecarea paharelor și se așază pe antebrațul și palma stîngă, peste care în prealabil a fost așezat ancărul;

— de la bar se preiau băuturile porționate, se verifică dacă obiectele de servire folosite sînt curate, dacă corespund băuturii respective (pahar cu picior, cupă, balon sau sondă) și s-a respectat comanda

prevăzută în bonul de marcaj. Paharele se așază pe tavă începînd de la antebraț spre palma stîngă (fig. 65). Această așezare este mai ordonată și mai comodă, asigură o mai mare stabilitate a tăvii și se evită eventualele ciocniri ce s-ar putea produce în manipularea paharelor;

— se transportă apoi în salon cu foarte mare prudență.

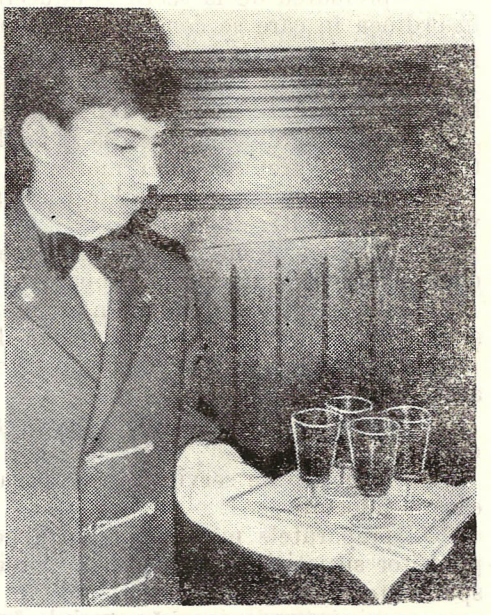

Fig. 65. **Transportul băuturilor porționate în pahare.**

c) **Preluarea de la secții a preparatelor sau băuturilor și aducerea lor în salon în condițiile în care obiectele de servire au fost așezate pe mese, înainte de sosirea clienților.** Acest sistem se poate folosi în mod individual sau colectiv (doi sau mai mulți lucrători — șir indian), în funcție de numărul clienților și volumul preparatelor sau băuturilor care se servesc.

Cînd se aduc de către un singur lucrător, se preiau toate preparatele sau băuturile, care urmează a fi servite în același timp tuturor clienților, transportîndu-se în salon cu respectarea regulilor de manipulare a obiectelor de servire.

Cînd se aduc de către doi lucrători se procedează astfel:

— în cazul în care preparatul are o compoziție uniformă (de exemplu: sărmăluțe, crap prăjit, escalop, ciorbă) se preia de la secție, de fiecare lucrător, cîte un platou sau bol, în care au fost montate un număr egal de porții și se transportă în salon;

— în cazul în care preparatul este format din mai multe părți componente (de exemplu: fripturi cu pireu de cartofi, sarmale cu mămăliguță etc.) se preia de la secție, de către fiecare lucrător, cîte o parte componentă a preparatului și se servește apoi pe rînd.

Cînd preparatele se aduc de mai mulți lucrători, se preia preparatul de la secție, de către fiecare, în număr egal de porții. Aceștia se așază în șir indian și transportă preparatele în ordine, pînă în salon, servirea începînd să se facă de toți în același timp. În acest scop, trebuie ca ultimul chelner din șir să se oprească la masa cea mai apropiată, iar primul din șir să meargă pînă la masa cea mai îndepărtată, servirea începînd în momentul în care toți lucrătorii au ajuns la mesele sau clienții stabiliți în prealabil.

Pentru aducerea preparatelor și a băuturilor de la secții, se va ține seama de următoarele reguli:

— personalul va circula în oficiu numai pe partea dreaptă, evitîndu-se astfel incomodarea în timpul deplasării;

— mîna dreaptă va fi pe cît posibil liberă, pentru a feri obiectele de servire de pe mîna stîngă;

— preluarea de la secții și aducerea preparatelor sau băuturilor se face în ordinea în care se consumă, conform meniului comandat, fără să se lase prea mare interval de timp între servirea a două preparate;

— intrarea și ieșirea din salon se va face prin partea din dreapta ușii batante, folosindu-se pentru deschidere mîna sau piciorul drept;

— se va circula cu atenție și mult calm, dîndu-se întîietate celui care transportă o greutate mai mare;

— se vor evita gesturile largi, alergarea și zgomotele, care perturbă activitatea celorlalți;

— în salon se circulă cu multă atenție, dîndu-se prioritate clienților sau chelnerilor care transportă preparate și băuturi;

— din salon se vor ridica în permanența obiectele folosite, debarasîndu-se și mesele de serviciu, care altfel ar da un aspect inestetic sălii;

— personalul se va ajuta reciproc atunci cînd sarcinile de serviciu impun acest lucru;

— se vor evita deplasările inutile și staționarea prea îndelungată în oficiu;

— obiectele de servire sau preparatele căzute pe jos vor fi imediat ridicate și înlocuite;

— preparatele nu se ating cu degetele ci cu obiectele de servire corespunzător situației de fapt (clește, furculița, ancăr, mătură și făraș, cîrpa de spălat etc.);

— pe mese nu se așază seturi de farfurii, tava cu pahare sau cu tacîmuri, platourile sau bolurile cu preparate (excepție făcîndu-se numai cînd se folosește sistemul de servire indirect), băuturile îmbuteliate etc., aduse de la secție în vederea efectuării operațiilor de servire;

— se va evita să se stea cu spatele la clienți pentru care s-au adus obiectele de servire, preparatele sau băuturile.

Capitolul 8

SISTEME PRIVIND TEHNICA SERVIRII

Operațiile de cea mai mare importanță, ce se efectuează într-o unitate publică de alimentație, constau în manipularea obiectelor de servire pentru ca preparatele și băuturile opționate să fie consumate, să ajungă la dispoziția clienților, dîndu-le posibilitatea să le ingereze cu un efort cît mai redus și într-un climat de destindere, de plăcere. Aceste operații se realizează în mai multe moduri, diferențiate de caracteristicile fizice, chimice și tehnologice ale preparatelor și băuturilor, numărul persoanelor servite, timpul destinat de clienți pentru servirea mesei, volumul cerințelor și preferințele culinare, momentul desfășurării servirii hranei, precum și gradul de calificare a personalului de serviciu și de dotare a unității cu obiectele de servire etc.

Ținînd seama de rolul și aportul personalului de servire în efectuarea operațiilor de servire a preparatelor și băuturilor, se desprind următoarele sisteme de servire:

— sistemul de servire direct sau englezesc, caracterizat prin faptul că toate operațiile se efectuează de personalul de serviciu;

— sistemul de servire indirect sau francez, cînd o mică parte din operațiile de servire se efectuează de către clienți;
— autoservirea, care se realizează prin preluarea de către clienți a majorității operațiilor de servire;
— sistemul de servire românesc, cunoscut din vechime sub denumirea de „la botul calului";
— „servire rapidă" cunoscut sub denumirea engleză „fast food";
— servirea la domiciliu;
— servirea prin intermediul automatelor.

Principalele caracteristici și operații care se efectuează pentru realizarea fiecărui sistem de servire sînt prezentate în continuare.

8.1. SISTEMUL DE SERVIRE DIRECT SAU ENGLEZ

În funcție de structura meniului, a caracteristicilor fizico-chimice și tehnologice a preparatelor și băuturilor servite, a obiectelor de servire folosite și a operațiilor ce se efectuează, se desprind mai multe forme ale sistemului de servire direct sau englez.

a) **Sistemul de servire direct**, cu ajutorul cleștelui sau lușului constă în aducerea de la secție a preparatelor porționate și montate pe obiectele de servire, ca: platouri, boluri, supiere, legumiere, care se așază pe antebrațul și palma stîngă, pe care în prealabil a fost așezat ancărul (vezi fig. 25). Se prezintă pe partea stîngă a clientului și pe aceeași parte se și servește, apropiindu-se marginea obiectului, cu ajutorul căruia s-a transportat preparatul respectiv, de marginea farfuriei așezate în prealabil pe masă, în fața clientului. Cu mîna dreaptă se prinde cleștele (fig. 66) sau lușul (fig. 67) și cu mișcări ordonate, sigure, se trece preparatul în farfurie. După ce a fost servită cantitatea de preparat prevăzută în rețetă pentru o porție și comandată, cleștele sau lușul se așază pe obiectul de servire, se trece prin spatele

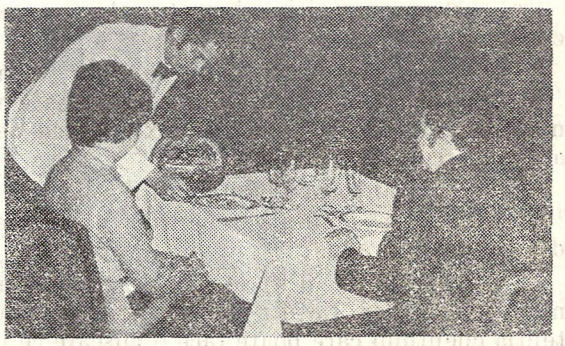

Fig. 66. **Servirea directă a preparatelor cu ajutorul cleștelui**

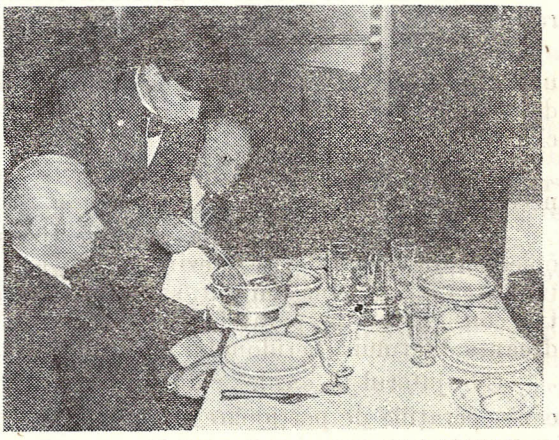

Fig. 67. **Servirea directă a preparatelor lichide cu ajutorul lușului.**

clientului servit, deci spre dreapta, pentru a se efectua aceleași operații la alt client.

În cazul în care nu se poate circula prin spatele clientului, din cauza că masa este așezată lîngă un stîlp sau lîngă un perete, se va ridica farfuria clientului pe partea dreaptă a acestuia și se va folosi un alt sistem de servire, adecvat situației respective (la gheridon, prin folosirea altui lucrător) etc.

Sistemul de servire direct se folosește la servirea celor mai multe feluri de preparate (cu excepția celor mai fragile: ouă ochiuri, creier pane etc.), cînd timpul de servire este redus, iar personalul are calificarea necesară pentru a ști să mînuiască cleștele, să prezinte preparatele și să le porționeze în mod egal. Acest sistem scoate în evidență nivelul de pregătire profesională a personalului. Se folosește în mod curent în toate unitățile publice de alimentație, unde servirea se face de către chelner.

Avantajele servirii directe sînt următoarele:

— deschide apetitul clienților, preparatele fiind aduse montate de la secții și prezentate, în cantități mari sau într-un număr mai mare de porții, ceea ce permite ca aspectul să fie apetisant, estetic și mai atrăgător;

— este mai rapid, chelnerul avînd o mai mare îndemînare la servirea preparatelor, trecerea acestora, din obiectele de transport în cele din care se consumă, se face într-un timp mai scurt;

— este un serviciu elegant, sobru, care impresionează în mod plăcut clientela;

— nu necesită un spațiu prea mare pentru practicarea lui.

Dezavantajele servirii directe sînt create numai în situațiile cînd personalul care îl practică nu are dexteritatea necesară efectuării operațiunilor acestui serviciu;

— se deranjează clienții prin solicitarea permisiunii de a fi serviți;

— nu dă posibilitatea clienților să-și aleagă ceea ce doresc și cît doresc din preparatul adus;

— prezintă riscul să se păteze cu mîncare fața de masă sau îmbrăcămintea clienților, fie din nepriceperea personalului de serviciu, fie din neatenția clientului care poate face o mișcare ce incomodează chelnerul în timpul servirii preparatului respectiv.

b. **Sistemul de servire la gheridon** constă în efectuarea mai multor operații:

1) aducerea gheridonului de la locul de păstrare pînă la masa la care urmează să fie folosit, așezîndu-se în așa fel încît blatul acestuia să fie văzut de toate persoanele de la masa respectivă, fără să împiedice fluxul celorlalți clienți sau al personalului din salon;

2) pe blatul gheridonului se așază cît mai ordonat obiectele de servire necesare: tocător, cuțit, farfurii, platou, spirtiera etc. (vezi fig. 37);

3) de la secții se aduc preparatele tranșate sau netranșate, montate pe obiectele de servire și se prezintă clienților, după care se așază pe gheridon în partea stîngă, concomitent, sau puțin mai înainte, se aduc și farfuriile pentru consumarea preparatelor și se așază în partea opusă — în fața sau în dreapta blatului gheridonului (vezi fig. 37).

Cu ajutorul ustensilelor de servire (clește, linguriță, furculiță etc.), se efectuează operațiile de porționare și de trecere rînd pe rînd a preparatelor în farfurii, folosindu-se ambele mîini.

În cazul în care preparatul este format dintr-o piesă întreagă (nu a fost tranșat la secție), se procedează mai întîi la tranșarea lui pe un tocător de lemn sau platou din porțelan (în nici un caz pe platoul din metal) și apoi se montează pe farfurie, pe rînd, fiecare tranșă din preparat. Pe gheridon pot fi pregătite în fața clienților unele preparate ca: salate, clătite, preparate din paste făinoase etc., în care scop sînt aduse de la caz la caz obiectele de servire necesare: castroane, oliviere, sosiere, reșou, linguri etc., efectuîndu-se operațiile impuse de procesul tehnologic;

4) pe măsură ce o porție a fost montată pe farfurie, chelnerul care participă la servire o preia cu mîna dreaptă (degetul mare deasupra marginii farfuriei și celelalte sub farfurie), în așa fel încît emblema de pe marginea farfuriei să se găsească în față, în partea opusă lucrătorului respectiv, o ridică de pe gheridon, o transportă și o așază pe blatul mesei în fața clientului, prin partea dreaptă, în ordinea impusă de regulile de protocol. În cazul în care se servesc preparate lichide calde, farfuria respectivă este așezată pe suport (format din farfurie mare, întinsă).

După servirea tuturor clienților, partea din preparatul servit rămasă, se păstrează pe gheridon, se menține la cald cu ajutorul reșoului sau spirtierei și se oferă din nou clienților care mai doresc să mai consume.

Servirea „la gheridon" se practică în unitățile speciale și la banchete organizate pentru un număr mai redus de persoane. În cadrul acestui sistem se pot efectua unele operații spectaculoase ca: porționarea preparatelor tranșate la secții, tranșarea sau decuparea preparatelor montate în piese mari (pui, mușchi de porc etc.), tranșarea și filetarea peștelui, pregătirea și flambarea unor preparate ca deserturi de bucătărie calde etc., care stimulează pofta de mîncare și ridică gradul de servire în unitatea respectivă. Este un serviciu elegant, mai îngrijit, mai spectacular.

Avantajele servirii la gheridon sînt următoarele:

— aducerea și prezentarea preparatelor montate în piese mari, precum și efectuarea operațiilor de porționare, tranșare, decupare, filetare, flambare, preparare etc., pe gheridon, în fața clienților, stimulează apetitul atît al persoanelor servite, cît și al celorlalte din salon, determinîndu-i să solicite și ei preparatele respective;

— clienții nu sînt deranjați în momentul servirii;

— este îndepărtat riscul de a păta fața de masă sau îmbrăcămintea clienților în timpul servirii;

— se poate practica mai ușor, chelnerul lucrînd cu ambele mîini.

Dezavantajele servirii la gheridon constau în faptul că necesită spațiu mai mare, personal mai numeros și timp mai mult.

c. **Sistemul de servire de către doi lucrători** se efectuează în felul următor: de la secții, un lucrător aduce concomitent preparatul montat pe platou, bol, legumieră cu suportul respectiv, prinse între degetele mîinii stîngi și farfuriile așezate pe antebrațul aceleiași mîini pînă în apropierea mesei la care urmează să servească.

Antebrațul și palma stîngă sînt acoperite cu ancărul împăturit în mai multe sau mai puține pliuri, în funcție de temperatura preparatului servit. Un alt lucrător prinde cu mîna stîngă cîte o farfurie, iar cu ajutorul ustensilelor de servire, clește sau luș, ce se află în mîna dreaptă, trece preparatul din obiectul folosit la transport, pe farfurie (fig. 68). După servirea unei porții, ustensilele de servire se lasă lîngă preparat (cleștele pe platou, lușul din bol etc.), se trece farfuria de pe mîna stîngă pe mîna dreaptă, se transportă

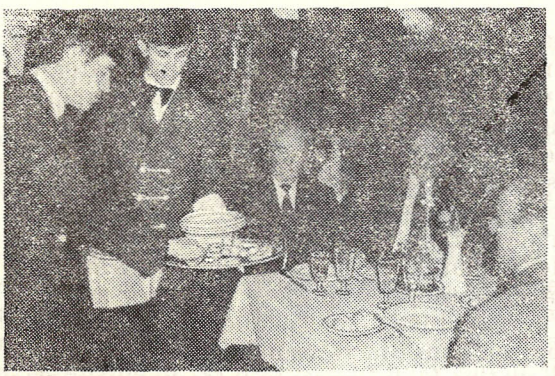

Fig. 68. **Servirea preparatelor de către doi lucrători.**

și se așază pe masă în fața clientului pe partea dreaptă a acestuia. Aceste operații se repetă pînă vor fi serviți în ordine protocolară, toți clienții.

Acest sistem de servire se folosește în situațiile în care mesele sînt așezate pe lîngă pereți sau coloane de susținere din salon, sau nu este suficient spațiu între clienți pentru a se practica alt sistem de servire.

d. **Sistemul de servire la farfurie** constă în ridicarea de la secții a preparatelor porționate, montate pe farfurii. Acestea se așază pe mîna stîngă peste care a fost așezat ancărul, împăturit în mai multe sau mai puține pliuri în funcție de temperatura preparatului servit. În cazul în care se servesc preparatele lichide calde, se folosesc suporturi (farfurii mari întinse).

Chelnerul se prezintă la secție cu ancărul desfășurat pe antebrațul și palma stîngă, pentru a prelua preparatele montate pe farfurii. Prima farfurie o prinde între degetul mare așezat pe marginea de deasupra a farfuriei și degetul arătător dedesubt. A doua farfurie o introduce puțin sub prima farfurie și sprijină pe celelalte degete (mijlociu, inelar și cel mic), a treia farfurie o așază pe antebraț și marginea celei de a doua farfurii. A patra farfurie o prinde între degetul mare așezat pe marginea de deasupra farfuriei și celelalte de la mîna dreaptă, răsfirate dedesubt (fig. 69).

În cazul transportului preparatelor lichide calde, farfuriile adînci sînt așezate pe cîte o farfurie întinsă mare drept suport în felul următor: prima farfurie se prinde cu suport, a doua fără suport, a treia va avea două farfurii suport, iar a patra va fi prinsă cu suport în mîna dreaptă (fig. 70).

Transportarea unui număr mai mare de farfurii creează riscul ca acestea să se dezechilibreze și să alunece, să schimbe aspectul de prezentare a prepa-

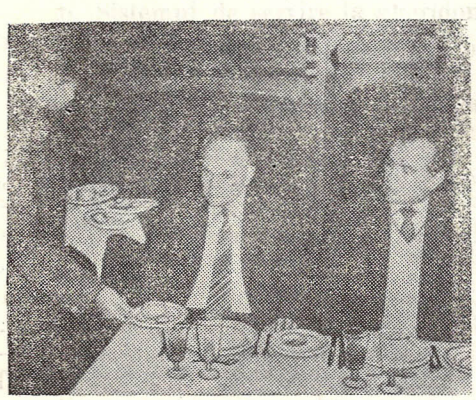

Fig. 69. **Servirea la farfurie a preparatelor.**

Fig. 70. **Servirea la farfurie a preparatelor lichide calde.**

ratelor sau să se murdărească farfuriile și fețele de masă. Farfuriile cu preparate se transportă cu multă atenție pînă la masa respectivă, așezîndu-se pe blatul acesteia pe partea dreaptă a clienților în ordinea inversă preluării lor de la secție, respectîndu-se normele de protocol.

Farfuriile se așază pe rînd, ținîndu-se mîna stîngă cu farfurii, cît mai departe posibil în spatele celui servit. Înainte de a începe servirea se face atent fiecare client cu formula „îmi permiteți să vă servesc".

Această servire se practică în unitățile mai modeste (bodegi, restaurante pensiune, bufete, birturi etc.) sau la mese festive, organizate pentru un număr mai mare de persoane și timpul destinat consumării preparatelor este limitat.

Avantajele acestui sistem constau în faptul că servirea se face într-un timp mai scurt, eliminîndu-se timpul necesar porționării și montării în farfurii, deoarece acestea se fac la secțiile de producție.

Dezavantajul constă în faptul că există riscul permanent de a păta îmbrăcămintea clienților sau fețele de masă, atît din neatenția sau neîndemînarea personalului, cît și din neatenția clienților.

e. **Sistemul de servire la ceașcă.** Preparatele se ridică de la secții porționate în cești (căni). Acestea sînt așezate pe tăvi din metal, peste care a fost așezat un șervet și se aduc purtîndu-se pe palma și antebrațul stîng, peste care s-a așezat în prealabil ancărul. La masă se vine pe partea dreaptă a primului client ce urmează să fie servit, în ordinea protocolară, se prinde cu degetele mîinii drepte toarta ceștii (cănii), așezate în marginea tăvii dinspre degetele mîinii stîngi. Se ridică și se duce pînă deasupra farfuriei adînci din fața clientului respectiv, îndreptîndu-se cu gura spre mijlocul blatului mesei. Se răstoarnă conținutul, prin aplecare lentă, avîndu-se grijă să nu sară stropi care să murdărească fața de masă. Gura ceștii se îndreaptă spre mijlocul blatului mesei, pentru a se evita pătarea îmbrăcămintei clientului cu stropi care ar putea sări în timpul răsturnării conținutului ceștii (fig. 71).

În tot timpul cît se efectuează aceste operații, se are grijă ca tava cu restul ceștilor să nu se răstoarne. Aceasta se va ține cît mai departe de clientul servit, care în prealabil a fost atenționat. După ce a fost servit primul client, ceașca golită se așază pe tavă, trecîndu-se apoi la cel de al doilea client pentru a fi servit în aceleași condiții, continuîndu-se pînă la ultimul comesean sau ultima ceașcă.

Servirea se poate face și pe partea stîngă a clientului (fig. 72). În această situație, lucrătorul care răstoarnă ceașca nu mai este obligat să răsucească mîna dreaptă, dar prezintă inconvenientul că tava pe care sînt așezate ceștile să poată fi dezechilibrată de către comeseanul din partea stîngă, care nu este servit și care nu este atent la operațiile pe care le efectuează chelnerul pentru cel alăturat.

Acest sistem de servire se folosește și prezintă aceleași avantaje și dezavantaje ca și sistemul de servire la farfurie.

f. **Sistemul de servire cu ajutorul cărucior**ului constă în aducerea preparatelor, în special a gustărilor reci, salatelor, deserturilor (prăjiturilor, fructelor etc.) de la secții porționate și montate pe farfurii întinse mici, salatiere sau raviere, cu ajutorul unui cărucior de construcție specială (vezi fig. 4). Pe blaturi se așază farfuriile cu preparate. Căruciorul se aduce în salon, lîngă masă. Chelnerul sau clientul ia farfuria cu preparatul dorit și o așază pe blatul mesei.

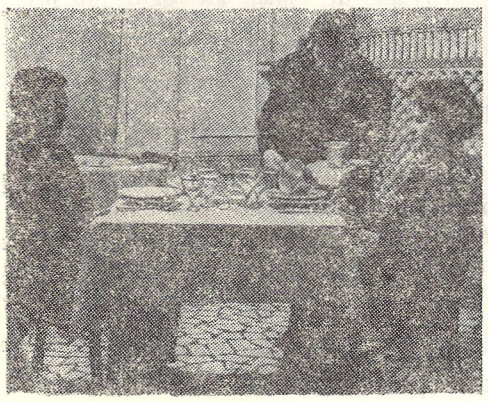

Fig. 71. **Servirea la ceașcă a preparatelor lichide calde, pe partea dreaptă a clientului.**

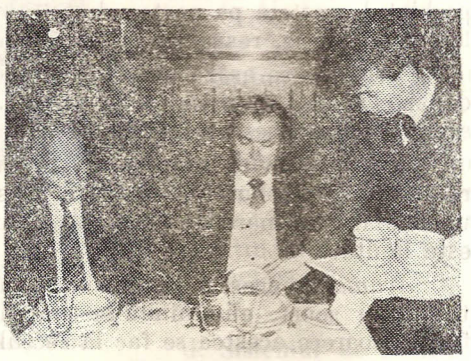

Fig. 72. **Servirea la ceașcă a preparatelor lichide calde, pe partea stîngă a clientului**

Acest sistem se folosește, în general, în unitățile pensiune, în care numărul de clienți este mare.

Avantajele acestui sistem de servire sînt următoarele: asigură o servire mai rapidă; nu necesită o calificare deosebită a lucrătorilor; eforturile lucrătorilor care servesc sînt mai reduse, deoarece preparatele sînt transportate cu ajutorul căruciorului.

Dezavantajele constau în faptul că lucrătorul care servește trebuie să memoreze numărul de preparate care au fost servite la fiecare masă.

Practicarea acestui sistem necesită și un grad înalt de conștiință al clienților, în cazul în care aceștia se servesc singuri, pentru ca, la sfîrșitul mesei, să anunțe lucrătorul care întocmește nota de plată și încasează banii, referitor la cantitatea și felul preparatelor servite.

8.2. SISTEMUL DE SERVIRE INDIRECT SAU FRANCEZ

Acest sistem de servire constă în aducerea preparatelor tranșate, montate de la secție într-un număr sau cantitate mai mare, pe obiecte de servire și se prezintă clienților, în aceleași condiții ca și la sistemul de servire direct. Preparatele sînt însoțite de ustensilele de servire corespunzătoare: clește (lingură și furculiță) pentru mîncăruri și luș pentru preparatele lichide. Servirea, trecerea preparatelor din obiectele folosite la transportul lor în farfuriile așezate în prealabil în fața clienților se poate efectua în două moduri, care sînt prezentate în continuare.

a) Preparatul este oferit de chelner pe partea stîngă a clientului, apropiind marginea obiectului de servire de marginea farfuriei așezate pe blatul mesei. Clientul, ajutîndu-se de ustensilele de servire, trece singur în farfuria din fața sa, după preferință preparatul oferit (fig. 73).

În timpul oferirii preparatelor, chelnerul stă în stînga clientului, cu piciorul stîng puțin fandat în față și cu mîna dreaptă îndoită la spate, îndreptat cu bustul spre client. În cazul în care numărul clienților este mai mare, oferirea preparatelor se poate face concomitent de mai mulți lucrători.

După ce s-a servit pe rînd fiecare client, în cazul în care a mai rămas din preparat, chelnerul așază în mijlocul sau colțul blatului mesei obiectul

de servire cu preparatul rămas neservit, urmînd să-l ofere din nou după ce s-a consumat în întregime cantitatea servită prima oară. În cazul în care preparatul trebuie menținut cald, chelnerul îl duce la secția de producție sau la consola pe care se găsește un reșou sau spirtiera.

Fig. 73. **Servirea indirectă a preparatelor.**

b) Preparatul, după ce a fost prezentat clienților se așază la mijlocul blatului mesei în obiectul de servire folosit la transport, la o distanță accesibilă mai multor comeseni, urmînd ca apoi aceștia, cu ajutorul ustensilelor de servire, să se servească pe rînd, după preferință, din preparatul oferit.

Întrucît clienții pot servi mai mult decît cantitatea prevăzută pentru o porție sau doresc să mai repete, este indicat să se aducă la masă o cantitate mai mare decît cea comandată inițial, evitîndu-se astfel situațiile neplăcute ca unii clienți să fie obligați să servească mai puțin decît ar prefera sau să nu mai aibă ce servi.

Sistemul de servire indirect se folosește, de regulă, în restaurantele pensiune, cantine și uneori, la recepții mai intime.

Avantajele servirii indirecte sînt următoarele:

— prezentîndu-se în cantități mari, montate la secție aspectul preparatelor este mai estetic, apetisant, stimulează apetitul clienților;

— clientul poate să servească după preferință, ceea ce dorește și în cantitatea dorită;

— nu necesită spațiu prea mare pentru practicarea lui.

Dezavantajele servirii indirecte constau în:

— servirea preparatelor necesită un timp mai mare, ceea ce face ca acest sistem de servire să fie folosit mai rar;

— scoate în evidență stîngăcia unor clienți care nu au îndemînarea necesară folosirii ustensilelor de servire și trecerii preparatelor în farfurie, din obiectele folosite la transportarea lor. Acest inconvenient face ca unii clienți să servească mai puțin decît ar dori, să renunțe să se mai servească sau să păteze fața de masă sau îmbrăcămintea proprie.

8.3. AUTOSERVIREA

Autoservirea este o formă de servire ce se practică în unități publice de alimentație, care asigură condiții ca timpul pentru procurarea și eventual consumarea unor preparate sau băuturi să fie cît mai scurt. Prin această formă o parte mai mare sau mai mică din operațiile pe care le efectuează lucrătorii unității în cadrul tehnicii servirii le efectuează clienții, de exemplu: ridicarea de la secții a preparatelor, aducerea la masă și așezarea lor pe masă etc.

În funcție de numărul și volumul operațiilor pe care le efectuează clienții, autoservirea este de două feluri:

— totală sau liniară, în care clienții realizează un număr și volum mai mare de operații, folosind în acest scop o linie de servire (linie de glisare) montată pe utilajul de bază al unității de prezentare și servire;

— parțială, în care numărul și volumul operațiilor sînt mai reduse.

a) **Autoservirea totală sau liniară** se practică în restaurantele-cantină, la bufetele din incinta întreprinderilor și instituțiilor. Preparatele și băuturile sînt expuse în vitrine frigorifice, termice sau neutre, sau în alte rafturi de construcție specială, formînd o linie continuă de prezentare și servire. Clienții preiau tăvi puse la dispoziție de unitate, le așază pe linia de glisare, trecînd prin fața vitrinelor sau rafturilor pe care sînt expuse preparatele sau băuturile, împingînd ușor tăvile respective. Aleg produsele sau băuturile preferate, le așază pe tăvi, iar în partea opusă a liniei, unde se găsește casa de marcat, achită valoarea preparatelor și băuturilor așezate pe tăvi.

O dată cu preparatele și băuturile, clienții își vor lua de la linia de glisare obiectele de servire necesare consumării acestora (furculițe, cuțite, linguri, linguriță, pahare, șervețele etc.).

După ce se efectuează plata, clienții transportă preparatele, băuturile și obiectele de servire, cu ajutorul tăvilor, pînă la mase, unde le consumă stînd pe scaun sau în picioare.

Obiectele de servire folosite de clienți pentru consumarea preparatelor și băuturilor se transportă tot de clienți la o masă sau cărucior pentru debarasare, sau se preiau de lucrătorii unității cu atribuții în acest scop (debarasatoarele).

După fiecare client, blatul meselor se șterge mai întîi cu o cîrpă udă și apoi cu alta uscată, în așa fel ca acestea să fie în permanență curate.

b) **Autoservirea parțială** se practică în unități cu servire rapidă: bufete, bodegi, cofetării, patiserii etc. În aceste unități, preparatele și băuturile sînt expuse cît mai estetic în vitrine frigorifice, termice sau neutre, pe mese calde sau în rafturi, însoțite de etichete care indică denumirea preparatului sau băuturii și unitatea de măsură, în așa fel încît clienții să ia cunoștință atît de aspectul comercial cît și de denumirea și prețul de vînzare al fiecăruia. După ce își alege preparatul sau băutura dorită, achită valoarea lor.

Plata se face cu anticipație, în două feluri:

— la casă, unde casierul marchează suma primită potrivit valorii preparatelor și băuturilor alese și eliberează tichetul emis de casa de marcat. În cazul în care se solicită produse de la secții cu gestiuni separate se eliberează tichet pentru fiecare;

— direct la vînzătorul care efectuează atît încasarea banilor cît și celelalte operații de servire: porționare, trecerea din obiectele de prezentare în cele de consum etc.

În cazul cînd plata se face „la casă", clientul se prezintă la secția cu preparate sau băuturi, cu tichetul așteaptă ca lucrătorul să porționeze și să-i înmîneze preparatul sau băutura solicitată.

Cu preparatele și băuturile preluate cu ajutorul unei tăvi sau direct în obiectele din care se consumă, clientul se deplasează la masa aleasă unde consumă stînd în picioare sau pe scaun.

Debarasarea meselor de obiectele folosite pentru transport și consum se face fie de clienți, fie de personalul unității cu atribuții în acest scop, ducîn-

du-le la masa, căruciorul sau ghișeul, amenajate în mod special. Blatul meselor trebuie întotdeauna să fie curat, ștergîndu-se după fiecare folosire.

O atenție deosebită se va acorda creării condițiilor pentru ca în salon să se asigure în permanență obiecte de servire necesare consumării preparatelor și băuturilor, precum și cele auxiliare ca: scobitori, sare, presărătoare cu sare și piper, șervețele, tacîmuri, pahare etc.

8.4. SISTEMUL DE SERVIRE ROMÂNESC DE LA „BOTUL CALULUI"

Acest sistem de servire are o nuanță tradițională, legată de ocupația unei categorii de populație — „cărăușia" — și de deplasările care se efectuau de la o localitate la alta cu ajutorul căruțelor trase de cai. Acest sistem de servire se folosește însă și astăzi în condițiile în care deplasările se efectuează cu mijloace auto. Preparatele se porționează și se pregătesc de regulă pe utilaje termice amplasate în „aer liber" sau sub unele adăposturi sumar amenajate, de regulă trei pereți și acoperiș, amplasate pe marginea șoselelor, în tîrguri, piețe, locuri de agrement etc. Pentru servire și consum se oferă farfurii, castronașe, căni, pahare, solnița cu sare, coș pentru pîine, scobitori și eventual servețele.

Clientul preia preparatul comandat de la personalul de serviciu care participă sau pregătește termic (prăjit, fript, fiert etc.) împreună cu obiectele de servire. Se consumă de regulă stînd în picioare. Principalele preparate oferite sînt: mititei, chiftele, cîrnați, mezeluri, însoțite de felii de pîine sau chifle, bere sau vin și uneori băuturi cu grad ridicat de tărie alcoolică (țuică, palincă, șliboviță, vodcă etc.).

8.5. SERVIREA RAPIDĂ (FAST FOOD)

Acest sistem de servire cunoaște în ultimii ani, pe plan mondial, o dinamică de dezvoltare deosebită, completînd sau înlocuind formele de autoservire. Preferințele pentru această formă de servire sînt determinate de modificarea modului de viață a unor categorii largi de populație, al căror timp destinat servirii hranei se reduce la minim, preferînd ca această necesitate vitală să se desfășoare într-un mediu funcțional, fără prea mari pretenții, cu preparate, evitîndu-se vizitarea restaurantelor cu servire tradițională.

Realizarea acestui sistem de servire impune următoarele condiții organizatorice și operații:

— produsele agroalimentare sînt supuse unui grad ridicat de prelucrare în unitățile industriei alimentare, cum ar fi: produsele din carne tranșate, semipreparatele porționate, preambalate în cantități destinate consumului unei persoane, legumele sînt curățate, spălate, tăiate și semipreparate etc. materii prime sub formă de „instant" pentru înghețată, cafea, lapte etc.;

— spațiile destinate preparării și servirii preparatelor sau băuturilor sînt reduse și folosite în mod intensiv prin dotarea cu utilaje și instalații moderne cu gabarit mic, consum redus de energie, adecvate operațiilor ce se execută ex.: cuptoare cu microunde, mașini cu gabarit redus pentru frămîntat și laminat aluatul, prepararea și porționarea înghețatelor într-o

gamă diversificată, prăjirea cartofilor sau a produselor din carne tocată (chiftele, cîrnați, cremvurști etc.). Prepararea, servirea și consumarea se efectuează în același spațiu;

— obiectele de servire sînt confecționate din material plastic, la prețuri foarte accesibile, folosite numai la o singură consumație, fără să fie recuperabile;

— operațiile de preparare, servire, debarasare și întreținere a utilajelor, mobilierului și obiectelor de servire sînt mult reduse, din care cauză se apelează la serviciile a 1—2 persoane, cu o pregătire profesională specifică;

— caracteristicile fizice și chimice ale modului de ambalare și a formelor de aprovizionare permit ca materiile prime să poată fi stocate atît în unitate cît și la domiciliul clienților.

În aceste condiții, materiile prime, livrate de industrie într-un stadiu avansat de prelucrare, sînt supuse unor operații termice sau mecanice (porționare, ambalare etc.), se efectuează în fața clienților, se oferă clienților care le consumă pe loc, stînd în picioare sau pe scaune, aruncînd apoi ambalajele în recipienți speciali, amplasați la îndemîna acestora. În unele situații, clienții preiau preparatele și le consumă în timp ce se deplasează la altă destinație, sau la locul de muncă sau domiciliu.

8.6. SERVIREA LA DOMICILIU

Servirea la domiciliu se practică la „casele de comenzi".

În unele situații speciale (organizarea unor banchete sau recepții în afara unității, organizarea revelionului la domiciliul clientului etc.), sistemul se folosește și în alte tipuri de unități.

Clienții solicită prin telefon, în scris sau verbal, meniurile pe care le doresc, indicînd cantitatea și ora la care urmează să fie aduse, adresa domiciliului, precum și eventualele condiții în care se vor face transportul și servirea lor (cu obiecte ale unității, de către personalul unității etc.).

8.7. SISTEMUL DE SERVIRE PRIN INTERMEDIUL AUTOMATELOR

Se folosește la vînzarea gustărilor, a băuturilor alcoolice și răcoritoare în unele unități publice de alimentație (bufete sau alte localuri) sau chiar pe străzi, unde sînt amplasate aparate speciale pentru prepararea și dozarea acestora.

Aparatele, de o construcție specială, acționează electric în urma introducerii unei monede sau a unei fișe, cu anumite caracteristici.

Folosirea monedelor sau fișelor se face în funcție de valoarea preparatului sau a băuturii dorite și de diviziunea monetară a statului.

Personalului unității îi revine sarcina ca în permanență să aprovizioneze aparatele respective și să urmărească buna funcționare, să asigure obiectele necesare servirii și consumării preparatelor sau băuturilor, precum și debarasării acestora de pe mese după ce au fost folosite.

Capitolul 9

DEBARASAREA MESELOR ȘI DESPĂRȚIREA DE CLIENȚI

9.1. DEBARASAREA MESELOR

Prin debarasarea meselor se înțeleg operațiile prin care obiectele de servire și resturile de mîncare se strîng de pe mese și se transportă la oficiile de menaj ale unității. Aceste operații se efectuează de către chelner în următoarele situații:

— cînd pe masă au fost așezate în cadrul mise-en-place-ului mai multe obiecte de servire față de preparatele sau băuturile comandate (exemplu: pentru dejun au fost așezate pe masă farfurii, tacîmuri și pahare, iar clienții nu vor să servească decît băuturi, în această situație se debarasează masa de farfurii și tacîmuri, lăsîndu-se numai paharele);

— cînd clienții au terminat de consumat preparatele sau băuturile servite. De obicei, persoana care nu mai consumă din preparatul servit așază tacîmurile paralel, cu mînerele sprijinite pe marginea din dreapta farfuriei (fig. 74). Dacă mai sînt preparate pe farfurii, înainte de a se începe debarasarea, este indicat să se întrebe dacă mai servesc, folosind formula „Mai consumați?", „Pot să debarasez?";

— cînd clienții s-au ridicat de la masă pentru a părăsi salonul;

— la terminarea programului de funcționare a unității.

Strîngerea de pe mese a obiectelor de servire și a resturilor de mîncare și transportarea lor, la oficiile de menaj, se efectuează cu multă atenție, cu calm, cu pricepere și îndemînare, respectîndu-se anumite reguli.

Debarasarea farfuriilor se face pe partea dreaptă a clientului, prinzîndu-se cu mîna dreaptă marginea farfuriei respective. Apoi se așază pe mîna stîngă, care va fi acoperită cu ancărul desfășurat. În funcție de numărul farfuriilor, al cantității resturilor de mîncare și a felului preparatului, debarasarea farfuriilor se execută în trei feluri:

— cu o singură farfurie, cînd de pe masă se ridică o singură farfurie. Aceasta se prinde de margine cu mîna dreaptă, se ridică și se trece în mîna stîngă între degetul mare, așezat deasupra, pe marginea farfuriei și sprijinită pe celelalte degete răsfirate sub farfurie;

— cu două farfurii, cînd se ridică două sau mai multe farfurii, iar tacîmurile și resturile de preparate sînt în cantități mai mici. În această situație, prima farfurie se trece în mîna stîngă, între degetul mare, așezat pe marginea de deasupra farfuriei, și degetul arătător și cel mijlociu, așezate sub farfurie. Cea de a doua farfurie se așază pe antebrațul stîng, sprijinindu-se de încheietura palmei, degetul inelar și degetul mic, vor fi ridicate în sus. Cu mîna dreaptă, se trec

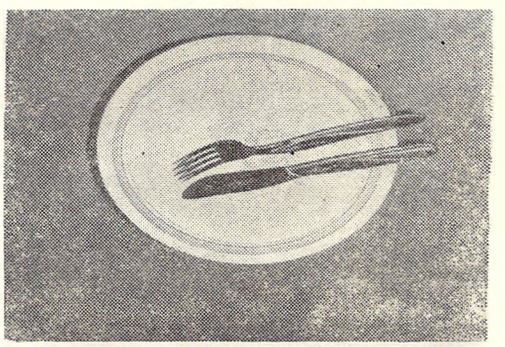

Fig. 74. **Poziția tacîmurilor după terminarea consumării preparatelor.**

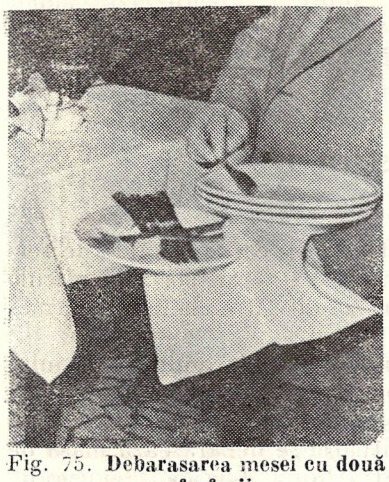

Fig. 75. **Debarasarea mesei cu două farfurii.**

tacîmurile și resturile de preparate din farfuria a doua în prima farfurie, urmînd ca a treia și apoi rînd pe rînd, și celelalte farfurii să fie așezate pe farfuria a doua. Pe măsură ce sînt așezate pe mîna stîngă, acestea se eliberează de tacîmuri și resturi de preparate ce se depozitează pe prima farfurie, trecerea resturilor de preparate în prima farfurie se face numai cu furculița (fig. 75);

— cu trei farfurii, cînd la masă se ridică două sau mai multe farfurii. iar tacîmurile și resturile de preparate sînt în cantități mai mari. Prima farfurie se așază în aceleași condiții arătate mai sus, numai cu degetul mijlociu se retrage și se așază împreună cu degetul inelar și cel mic, răsfirate, sub cea de a doua farfurie. Marginea celei de a doua farfurii se așază sub prima farfurie. Tacîmurile de pe farfuria a doua se așază pe prima farfurie, rămînînd pe aceasta numai eventualele resturi de preparate (fig. 76). Cea de a treia farfurie se așază pe antebraț, sprijinindu-se de încheietura mîinii și pe marginea celei de a doua farfurii. Tacîmurile de pe cea de a treia farfurie se ridică cu mîna dreaptă. Furculița se folosește la trecerea resturilor de preparate pe farfuria a doua, iar apoi se așază lîngă celelalte tacîmuri pe prima farfurie. Cu celelalte farfurii se procedează la fel rămînînd pe antebraț una peste alta (fig. 77).

După ce au fost ridicate de la masă, toate farfuriile (dar nu mai mult de 8—10) și tacîmurile se transportă la consolă sau direct la oficiul de menaj, pentru spălarea veselei și a tacîmurilor.

Debarasarea mesei de farfuria pentru produsele de panificație, de salatiere, farfurioare pentru sare și de serviciul pentru unt și gem se efectuează pe partea stîngă a clienților, folosindu-se tava de serviciu, prinsă între degetele mîinii stîngi sau pe antebrațul și palma stîngă, acoperite cu ancărul desfășurat.

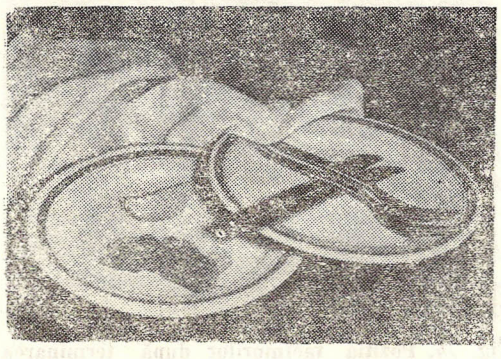

Fig. 76. **Debarasarea mesei cu trei farfurii — prima etapă.**

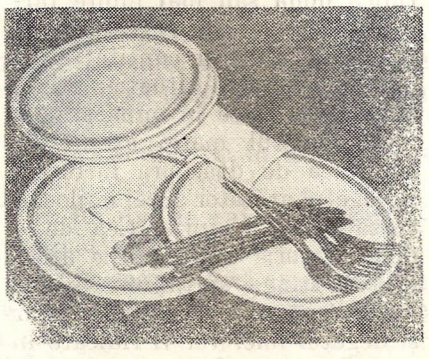

Fig. 77. **Debarasarea mesei cu trei farfurii.**

Debarasarea tacîmurilor se face, de regulă, o dată cu farfuriile. Operațiile ce se efectuează pentru strîngerea și transportul tacîmurilor diferă, în funcție de situațiile în care acestea sînt așezate de clienți după ce consumă preparatele servite, de felul și numărul lor.

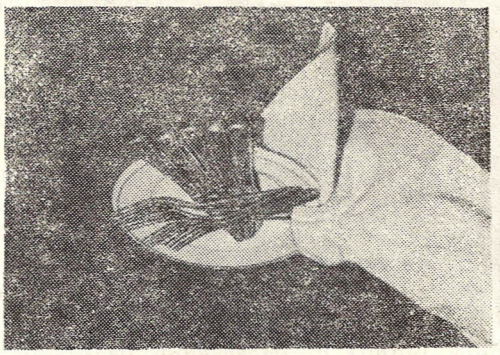

Fig. 78. **Așezarea pe farfurii a tacîmurilor debarasate.**

În situația în care tacîmurile au fost așezate de o parte și de alta a marginii farfuriei, chelnerul va trece mai întîi pe partea stîngă a clientului, fără să ridice de pe masă tacîmul din partea stîngă îl va așeza în farfurie, apoi va trece prin spatele clientului în partea dreaptă a acestuia și va așeza tacîmul din partea dreaptă, pe farfurie, ridicîndu-le împreună.

În situația în care tacîmurile sînt lăsate pe fața de masă în partea stîngă a farfuriei, acestea se vor așeza pe farfurie pe partea stîngă a clientului și apoi se ridică toate o dată pe partea dreaptă.

Farfuria ridicată de pe masă cu mîna dreaptă se trece pe mîna stîngă, potrivit regulilor de debarasare a farfuriilor.

Apoi cu mîna dreaptă se ridică cuțitul și se așază pe farfuria fixată între degetul mare și degetul arătător și mijlociu (prima farfurie descrisă la debarasarea farfuriilor) cu lama spre centrul farfuriei și cu mînerul spre margine. Furculița cu dinții în sus sau lingura se așază perpendicular peste lama cuțitului.

Mînerul unei furculițe (de regulă prima) se prinde, între degetul mare și marginea farfuriei, asigurîndu-se astfel o mai mare stabilitate a tacîmurilor în timpul transportului. Lamele cuțitelor se introduc sub mînerul furculițelor (fig. 78).

În cazul în care linguriță, folosită la consumarea ceaiului sau a altei băuturi nealcoolice calde, este așezată pe marginea farfuriei suport cu mînerul pe blatul mesei sau lîngă farfurie, chelnerul o ridică și o așază pe farfuria-suport. Se ridică apoi împreună.

Linguriței, după ce au fost ridicate de pe masă, o dată cu farfuria-suport și cu ceașca în care s-a servit băutura comandată, se așază pe tava cu ajutorul căreia se efectuează debarasarea, alături de ceașca respectivă.

Debarasarea paharelor se face cu ajutorul unei farfurii, în cazul în care se debarasează un singur pahar, sau cu ajutorul tăvii de serviciu, cînd se debarasează mai multe pahare.

Paharele sînt prinse cu mîna dreaptă de bază sau de picior, pe partea dreaptă a clientului, și se așază pe tava de serviciu care este prinsă între degetul mare și celelalte degete de la mîna stîngă. Așezarea se face începînd de la antebraț spre vîrful degetelor, evitîndu-se astfel dezechilibrarea tăvii și ciocnirea paharelor (fig. 79).

Debarasarea celorlalte obiecte de servire se face pe măsură ce acestea nu mai sînt necesare consumării preparatelor sau băuturilor comandate. Solnițele, coșulețele pentru pîine, suporturile pentru șervețele etc. se ridică, cu mîna dreaptă și se așază pe tava de serviciu, care se găsește în mîna stîngă, pentru a fi transportate la consolă sau oficiul de menaj. Se va urmări ca

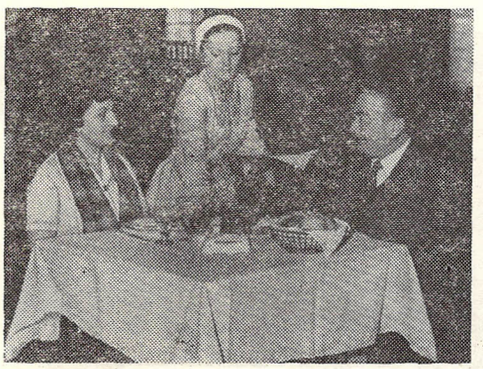

Fig. 79. **Debarasarea mesei de pahare.**

acestea să se ridice de la o distanță cît mai apropiată, evitîndu-se întinderea mîinii prin fața clienților.

Debarasarea scrumierelor se face, prin ridicarea scrumierelor de la masă după fiecare țigară consumată, în felul următor: se vine la masă cu tava ținută în mîna stîngă pe care se găsesc două scrumiere curate. Se ia cu mîna dreaptă o scrumieră curată, se așază peste scrumiera care urmează să fie debarasată și se ridică amîndouă, evitîndu-se împrăștierea scrumului de țigară (fig. 80). Se așază pe tavă. Se ridică apoi a doua scrumieră curată și se așază pe blatul mesei la o distanță accesibilă clienților care fumează.

Debarasarea resturilor de mîncare se face o dată cu debarasarea farfuriilor, folosindu-se cleștele. Ulterior numai firimiturile produselor de panificație se strîng cu ajutorul periei și fărașului special. În lipsa acestora se poate folosi ancărul și o farfurie curată (fig. 81). Se va evita ca firimiturile să cadă pe îmbrăcămintea clienților, pe pardoseală sau pe scaunele rămase libere.

Debarasarea feței de masă în timpul cînd clienții sînt la masă se efectuează astfel: se debarasează toate obiectele de servire de pe masă; se aduce o față de masă curată, care se desface prinzîndu-se de colțurile 1 și 4 sau 2 și 3, cu ambele mîini; se ridică fața de masă existentă pe blatul mesei, apucîndu-se mai întîi de colțuri cu mîinile în care se găsesc colțurile feței de masă curate. Treptat, se ridică fața de masă murdară, înlocuindu-se cu fața de masă curată, în așa fel încît să nu se vadă moltonul așezat pe blatul mesei. După ce a fost acoperit întregul blat, se aranjează fața de masă respectîndu-se aceleași reguli descrise la aranjarea meselor.

În cazul în care fața de masă a fost pătată parțial, se poate folosi un napron așezat peste pata respectivă.

Strîngerea fețelor de masă, după terminarea programului de funcționare a unității, în cazul cînd acestea sînt curate și mai pot fi folosite în con-

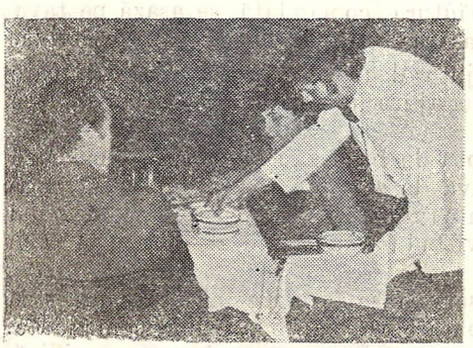

Fig. 80. **Debarasarea mesei de scrumiere.**

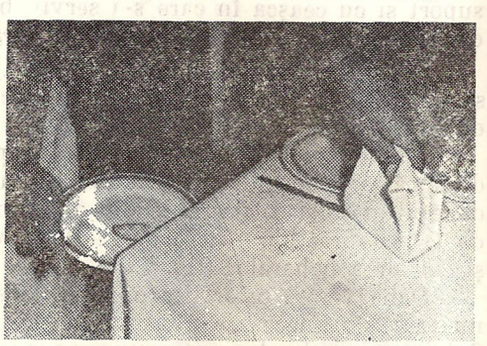

Fig. 81. **Debarasarea mesei de resturile de mîncare cu ajutorul ancărului și farfuriei întinse.**

tinuare, se realizează astfel: chelnerul va prinde cu trei degete (cel mare, arătătorul și mijlociul) de la mîna dreaptă cutele care se întretaie la mijlocul feței de masă și o ridică circa 5—10 cm, cu degetul arătător și cel mare de la mîna stîngă prinde marginea feței de masă din partea stîngă, în dreptul cutei proeminente formată pe toată lungimea acesteia, ridicînd-o pînă la nivelul mîinii drepte, rotește 180° mîna stîngă spre cuta adîncită, prinde și marginea feței de masă opusă și apoi ridică și scutură ușor întreaga față de masă, după care se continuă împăturirea pe blatul mesei, urmărindu-se respectarea cutelor făcute inițial la călcat.

La debarasarea meselor se va ține seama de următoarele reguli:

— operațiile vor fi efectuate cu multă atenție, calm și în liniște;

— se va evita incomodarea clienților prin întinderea mîinilor prin fața acestora sau solicitarea permisiunii efectuării debarasării în timpul cînd aceștia s-au apropiat pentru a purta o discuție;

— numărul de obiecte ridicate de pe masă să nu depășească posibilitățile persoanei care efectuează operațiile de debarasare. În caz contrar s-ar putea crea situații neplăcute, fie prin dezechilibrarea obiectelor și spargerea lor, fie prin căderea resturilor de mîncare care ar păta îmbrăcămintea clienților și a personalului unității sau pardoseala sălii (parchetul, mocheta, covoarele etc.);

— timpul de debarasare să fie cît mai scurt.

9.2. ÎNTOCMIREA ȘI PREZENTAREA NOTEI DE PLATĂ

Nota de plată se întocmește la cererea clienților sau a personalului unității, la terminarea programului de lucru.

Completarea acesteia se face la masa de serviciu, în oficiu sau în alt loc creat în acest scop. În cazul în care au fost consumate un număr mare de preparate și băuturi, iar servirea s-a făcut pe o durată mai mare de timp, se va ține seama de însemnările făcute în blocnotes la primirea comenzii sau se vor consulta bonurile de marcaj, precum și personalul care a ajutat la servirea mesei respective.

Datele înscrise în notă trebuie să corespundă cu realitatea, iar calculele să fie exacte și să fie scrise citeț. Înscrierea în notă a unor preparate sau băuturi care nu au fost servite, folosirea unor prețuri ireale, precum și greșelile de calcul sînt pedepsite atît administrativ cît și penal.

În situația în care sînt incertitudini în ceea ce privește înregistrarea consumației în nota de plată, înainte de a se totaliza se va face o confruntare cu clienții serviți. În acest scop, se va merge cu nota de plată, fără să fie decupată din carnet, pînă la masa servită. Prin partea stîngă a clientului care a condus masa sau care a comandat servirea preparatelor și băuturilor se va solicita permisiunea de a se face verificarea notei de plată, citindu-i-se cît mai discret datele înscrise. După caz, vor fi radiate datele înscrise în mod eronat sau se vor completa altele confirmate și de clienți.

Chelnerul se retrage apoi pentru a definitiva calculele. Se decupează originalul din carnet și se așază pe o farfurie, între faldurile unui șervet împăturit sub formă de plic, în așa fel încît să se observe numai totalul general al notei de plată. Cu ajutorul farfuriei prinse între degetele mîinii stîngi, degetul mare deasupra și celelalte sub farfurie, chelnerul se prezintă la masa res-

pectivă, lăsînd-o pe blatul mesei lîngă clientul care a condus masa (fig. 82) și se retrage fără să uite însă să mai servească băuturile, care nu au fost consumate și se găsesc în sticlele din frapieră.

9.3. ÎNCASAREA VALORII MENIURILOR CONSUMATE

Pentru încasarea în numerar, a valorii preparatelor și a băuturilor consumate se procedează astfel: după ce clientul care a condus masa a pus banii pe farfurie sau pe blatul mesei, persoana care urmează să încaseze banii se apropie cuviincios, ridică banii, se retrage un pas, stînd cu fața spre clienții de la masa respectivă (fig. 83). Apoi numără discret banii și, dacă este cazul, pune în același loc diferența dintre suma încasată și valoarea notei de plată, mulțumind clienților cu formula „Să vă fie de bine", „Vă mulțumesc", „Mai poftiți în unitatea noastră oricînd doriți" etc.

În cazul în care consumația se achită pe bază de virament, se urmărește ca nota de plată să fie semnată de clientul care a condus masa și apoi predată șefului unității sau casierului, pentru a fi atașată la nota de comandă, în vederea întocmirii formelor de decontare dintre agentul economic în subordinea căreia se află unitatea și cel care a comandat organizarea și servirea mesei respective.

Primirea restului de la clienți sau reținerea lui de către chelner constituie un act de înjosire, de umilire și lipsă de considerație față de persoana sa, față de colegii de muncă din unitate și de întregul sector de activitate din care face parte.

9.4. DESPĂRȚIREA DE CLIENȚI

După încasarea valorii meniurilor consumate, lucrătorii vor urmări momentul în care clienții serviți doresc să se ridice de la masă pentru a pleca. În acel moment personalul de servire se apropie cît mai repede de masă, prinzînd cu ambele mîini speteaza scaunului, în aceeași ordine protocolară aplicată la primirea lor. Trăgînd scaunul înapoi, permite persoanei respective să se îndepărteze mai ușor de la masă. Chelnerul va mulțumi din nou cu formulele: „Să vă fie de bine", „Vă mai așteptăm să ne onorați cu prezența dumneavoastră", „Ce preparate sau băuturi v-au plăcut mai mult?", „Vă mulțumim pentru prezența dumneavoastră" etc.

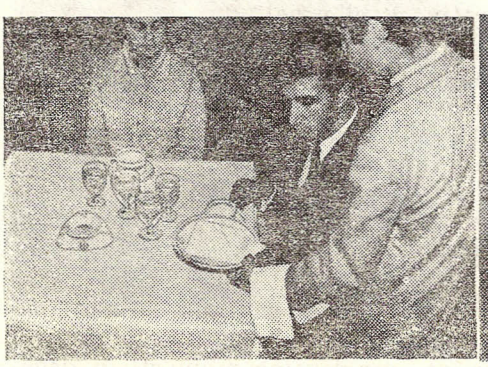

Fig. 82. **Prezentarea notei de plată.**

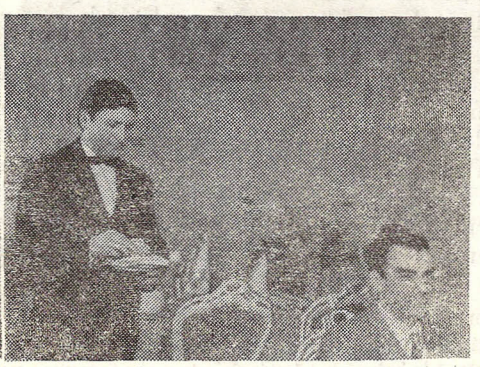

Fig. 83. **Încasarea valorii meniului.**

Partea a doua

TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR ȘI BĂUTURILOR LA DIFERITE TIPURI DE MESE

Capitolul 10

TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR CULINARE

Potrivit normelor generale ale gastronomiei, obiceiurilor și tradițiilor de consum, preparatele culinare pregătite și servite, atît în unitățile publice de alimentație, cantine, cît și în gospodăria casnică se consumă, de regulă, în următoarea ordine:

— gustări reci sau calde;
— preparate lichide calde;
— preparate din pește;
— preparate de bază, cu sos sau frigărui însoțite de garnituri;
— salate care însoțesc preparatele de bază;
— desert.

Pornindu-se de la această ordine cronologică a consumării preparatelor culinare și ținîndu-se seama de diversitatea caracteristicilor și a modului de manipulare a obiectelor de inventar folosite la transportul, prezentarea și consumarea preparatelor, de multitudinea regulilor de executare a operațiunilor de servire a consumatorilor precum și de varietatea structurii sortimentale, a compoziției, a procedeelor tehnologice și a aspectului fiecărui preparat, aranjarea meselor și a sistemului de servire diferă substanțial.

10.1. TEHNICA SERVIRII GUSTĂRILOR

Gustările (hors d'oeuvres) sînt preparate culinare sau produse alimentare care se servesc în cantități mici și în sortimente variate, la începutul fiecărei mese, avînd menirea ca împreună cu băuturile aperitive ce le însoțesc să deschidă apetitul consumatorilor. Se prezintă în stare rece sau caldă iar servirea și consumarea lor se face într-o stare sau alta și niciodată împreună.

10.1.1. ARAJNAREA MESELOR (MISE-EN-PLACE)

La servirea și consumarea gustărilor sînt utilizate următoarele obiecte de inventar:

— platouri din alpaca sau porțelan;
— farfurii mijlocii întinse (pentru gustări), farfurii mari întinse;

— cuțite și furculițe pentru gustări;
— pahare pentru apă;
— muștariere, solnițe, presărătoare, oliviere;
— șervete sau șervețele.

Pentru consumarea gustărilor, se așază pe masă farfuria, în dreapta acesteia cuțitul, iar în stînga furculița. De regulă, cu gustările se începe servirea oricărei mese, din care cauză, la mise-en place se vor folosi și obiecte de inventar necesare consumării celorlalte preparate prevăzute în meniu ca: tacîm pentru preparatul de bază, pește și gustare. Tacîmurile pentru gustare, în această situație se așază pe masă, pe poziția a treia, mai departe de farfurie (v. fig. 48).

10.1.2. SERVIREA GUSTĂRILOR

Înainte de servirea gustărilor se vor aduce la masă următoarele:
— paharele cu băutură aperitiv;
— obiecte de inventar cu condimente (muștariere, solnițe sau presărătoare, oliviere etc.);
— coșulețe sau farfurii mici întinse cu produse de panificație;
— farfurii mijlocii întinse, calde, în cazul în care urmează să se servească gustări calde, care se așază peste farfuria suport sau în locul acesteia.

În funcție de numărul consumatorilor, de varietatea și volumul gustărilor, servirea se poate face în mai multe sisteme.

Servirea cu ajutorul cleștelui se practică în cazul cînd numărul clienților este mai redus și sortimentul de gustări este mai simplu. Gustările sînt montate de la secțiile de producție (bucătărie sau bufet) pe platou, se transportă pe antebrațul și palma stîngă peste care, în prealabil, a fost așezat ancărul împăturit. Cleștele se așază pe marginea dreaptă a platoului, furculița cu dinții în jos, dedesubt, iar lingura cu căușul în jos peste furculiță, cu mînerele spre chelner (vezi fig. 25). În acest fel se apropie de clientul care conduce masa, pe partea stîngă a acestuia, și ținîndu-și mîna dreaptă îndoită la spate, pînă la nivelul mijlocului, prezintă platoul în așa fel încît să poată fi văzut de cît mai mulți clienți de la masă (vezi fig. 58).

După ce se obține aprobarea gustărilor prezentate se trece la persoana care se servește prima, potrivit regulilor de protocol, și cu piciorul stîng puțin fandat, se apropie platoul de marginea farfuriei din fața clientului. Cu mîna dreaptă se prinde cleștele și se încep operațiile de trecere a preparatelor de pe platou, pe farfurie, luîndu-se preparatele montate spre marginea platoului apropiat de farfurie, spre marginea dinspre braț (v. fig. 66). După ce s-a servit cantitatea echivalentă cu o porție, se așază cleștele pe platou, chelnerul se retrage și prin spatele clientului servit trece la altă persoană pentru a o servi. Astfel se continuă operațiile, pînă se servesc toți clienții sau toate preparatele de pe platou.

La terminarea servirii preparatelor, se urează tuturor clienților „Poftă bună"!

Servirea la farfurie se practică în cazul meselor comandate (recepții, revelioane, nunți, banchete etc.), cînd numărul clienților este mai mare. Gustările, de regulă cele reci, sînt montate de la secții pe farfurii, cu circa 10—15 min înainte de începerea operațiilor de servire, în așa fel ca acestea să nu-și piardă din aspect. Farfuriile se aduc la masă astfel: pe brațul stîng

un număr de trei farfurii, iar în mîna dreaptă o singură farfurie. Consumatorii sînt serviți pe partea dreaptă începînd cu persoanele oficiale sau cu cele sărbătorite (v. fig. 69).

Servirea indirectă se practică cînd numărul clienților este mai restrîns iar sortimentul de gustări mai diversificat. În acest caz se oferă platoul pe partea stîngă a clienților, cleștele este îndreptat spre consumatori cu mînerele, dîndu-le posibilitatea să se servească singuri după preferință și în cantitățile dorite (v. fig. 73). După ce platoul a fost oferit tuturor clienților și cînd pe acesta au mai rămas gustări, platoul se așază în mijlocul mesei sau se așază pe consolă sau gheridon.

În cazul gustărilor calde, platoul se așază pe spirtiera de pe gheridon sau se duce la bucătărie pentru a se păstra la cald.

După ce au fost consumate gustările servite, se aduce iar platoul, oferindu-se clienților pentru a se servi din nou.

Cînd clienții nu doresc să servească imediat, platoul se așază la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă, urmînd ca aceștia să se servească singuri.

Servirea cu ajutorul căruciorului se folosește în condițiile în care numărul clienților este foarte mare și sînt grăbiți, iar formația de lucru este incompletă. Gustările, de regulă, în stare rece se montează la secțiile de producție pe farfurii, care sînt așezate pe blaturile căruciorului, evitîndu-se suprapunerile. Căruciorul este împins cît mai aproape de masa clienților și se ridică cîte două farfurii, una cu mîna dreaptă și alta cu mîna stîngă. Se servește pe partea dreaptă a clientului, mai întîi farfuria din mîna dreaptă apoi cea din mîna stîngă, trecîndu-se aceasta în mîna dreaptă. După ce au fost serviți toți consumatorii de la masă, se trece la altă masă, pînă se epuizează farfuriile de pe cărucior sau pînă cînd sînt servite toate persoanele.

Servirea cu ajutorul tăvii se practică la servirea gustărilor montate de regulă în cupe, cești sau pahare (salate de crudități, ouă la pahar etc.), așezate pe o tavă de serviciu, acoperită cu un șervet. Lîngă acestea se așază și un număr corespunzător de farfurioare-suport. Tava se transportă cu multă grijă, pe antebrațul și palma stîngă pînă la masă. Cu ajutorul mîinii drepte se ridică de pe tavă farfurioara cu paharul, ceașca sau cupa, se servește pe partea dreaptă a clientului, așezîndu-se în fața acestuia cu emblema de pe farfurioară spre mijlocul blatului mesei (fig. 84). Se retrage prin spatele clientului servit și se repetă servirea, efectuîndu-se aceleași operații.

În cazul cînd pentru consumarea gustării se folosește linguriță sau furculiță, acestea se aduc pe tavă o dată cu celelalte obiecte de servire și se așază pe farfuria suport cu căușul sau dinții în sus, în partea dreaptă a cestii sau cupei sau se poate așeza pe blatul mesei pe marginea farfuriei suport, care a fost așezată în prealabil în fața clientului. În această situație linguriță se așază cu căușul în jos și furculița cu

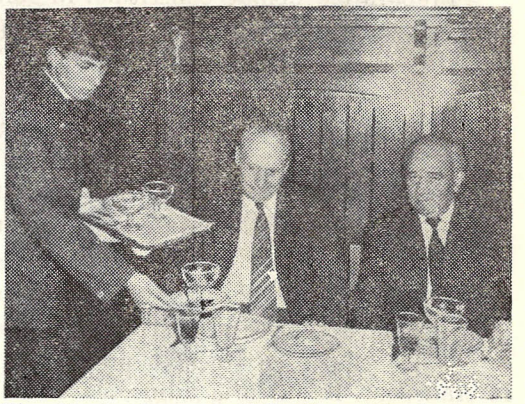

Fig. 84. **Servirea gustărilor montate în cupe.**

dinții în jos sprijinite de marginea farfuriei iar mînerele pe fața de masă (vezi fig. 30).

La servirea gustărilor se va ține seama de următoarele *reguli*:

— preparatele porționate în tranșe mai mari sau care se taie mai greu, înainte de a fi consumate (de exemplu: șunca presată, mușchi țigănesc, cîrnăciori, mezeluri etc.) se așază primele spre marginea farfuriei dinspre client;

— celelalte preparate se așază spre marginea dinspre emblemă începînd din dreapta spre stînga;

— să se păstreze, pe cît posibil, ordinea și aspectul de pe platou;

— cînd la tăierea preparatelor se folosește mai mult cuțitul, se vor ridica farfuriile suport, deoarece în caz contrar farfuria de pe care se consumă ar aluneca pe cealaltă farfurie, îngreuind operațiile de tăiere și s-ar produce zgomot;

— în timpul cînd clienții servesc gustările, se va urmări să se aducă la masă, chiar dacă nu se solicită, apă minerală, care se toarnă în pahare de apă, iar servirea se va face din sticlă, pe partea dreaptă a clientului.

10.1.3. DEBARASAREA MESELOR

Debarasarea se face în mod diferit, în funcție de numărul și structura obiectelor de servire folosite la consumarea gustărilor.

Farfuria pentru gustări peste care au fost așezate cuțitul și furculița pentru gustări, cu mînerele îndreptate spre dreapta consumatorului (vezi fig. 74), se ridică cu mîna dreaptă prin partea dreaptă a clientului. Se trece în mîna stîngă efectuîndu-se operațiunile de debarasare la două sau trei farfurii, în funcție de cantitatea de preparate neconsumate.

Paharele, ceștile sau cupele din care s-au consumat gustările se ridică de la masă cu mîna dreaptă, pe partea dreaptă a clientului, o dată cu farfurioarele suport și linguriță sau furculița folosite, așezate pe marginea farfurioarei. Aceasta se așază pe tava ce se află pe antebrațul și palma stîngă, începînd dinspre antebraț spre palmă. Farfurioarele se pot așeza pe tavă, una peste alta în seturi spre antebrațul stîng, iar linguriței și furculițele la un loc, spre marginea tăvii dinspre bustul chelnerului.

10.2. TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR LICHIDE

Preparatele lichide constituie, în general, felul întîi dintr-un meniu pentru mesele de prînz sau de seară. Aceste preparate pot fi: ciorbe, supe, creme, borșuri, consomeuri.

10.2.1. ARANJAREA MESEI

În vederea aranjării meselor și a servirii sînt utilizate următoarele obiecte:

— farfurii adînci montate pe suporturi formate din farfurii mari întinse;

— cuțite și furculițe mari destinate tăierii și tranșării cărnii;

— linguri pentru supe sau linguri pentru consomeuri;

— boluri, supiere și cești pentru transportul preparatelor;

— lușuri pentru trecerea preparatelor din obiectele de inventar folosite la transport, în farfuria adîncă.

Pe blatul meselor se așează mai întîi farfuriile întinse (suport) la o distanță de 1—1,5 cm de latura mesei, cu emblema în față. Lingura se așează în partea dreaptă a farfuriei și a cuțitului mare, cu partea concavă în sus, iar în stînga farfuriei se așează furculița mare. De asemenea, se mai așează solnița și — înainte de sosirea preparatelor — serviciul ulei-oțet, paharul cu ardei verde și coșulețul sau farfuria cu produse de panificație, la mijlocul blatului mesei, la distanță accesibilă mai multor consumatori. În cazul servirii borșului din cap de crap, în partea stîngă se așază farfuria pentru oase.

10.2.2. SERVIREA PREPARATELOR LICHIDE

În funcție de gradul de dotare al unității cu obiecte de inventar, servirea preparatelor lichide se poate efectua în mai multe sisteme.

Servirea cu ajutorul lușului. Bolul sau supiera cu preparatul lichid se așază pe o farfurie-suport pe care s-a pus în prealabil șervet; se aduc la masă pe mîna stîngă, degetele fiind desfăcute în formă de evantai, iar degetul mare deasupra marginii farfuriei suport.

Lușul se așază în diagonală, deasupra bolului, cu căușul în jos, cu mînerul îndreptat înspre mîna dreaptă a chelnerului (vezi fig. 11).

Pentru servirea și respectiv, consumarea preparatelor culinare lichide se folosesc farfuriile adînci încălzite care vor fi transportate în prealabil sau concomitent cu bolul sau supiera. Transportul farfuriilor adînci se face pe mîna stîngă, acoperite cu ancărul. Cînd se aduc concomitent cu bolul și lușul, farfuriile se așază pe antebrațul stîng iar bolul cu lușul pe palma stîngă, peste care a fost așezat în prealabil ancărul (v. fig. 62). Farfuriile se așază la masă pe partea dreaptă a consumatorului, peste farfuria-suport, folosindu-se mîna dreaptă pentru efectuarea acestei operațiuni. Bolul cu lușul se lasă la consolă.

Servirea preparatului lichid cu ajutorul bolului sau supierei se face pe partea stîngă a clientului.

Chelnerul se apropie de client, corpul fiind aplecat puțin în față, cu greutatea pe piciorul stîng, puțin fandat. Se apropie bolul sau supiera de farfuria adîncă, în așa fel ca marginea suportului bolului să se petreacă puțin peste aceasta (fig. 85). Cu mîna dreaptă se prinde lușul, cu care se ia mai întîi tranșa de carne care se așază în mijlocul farfuriei. Se agită apoi conținutul, folosindu-se mișcări lente și se servește preparatul lichid. Cu aceeași grijă se pune puțină „față", luîndu-se din partea de deasupra a lichidului. Pentru a preîntîmpina stropirea feței de masă sau îmbrăcămintea clientului, lușul se va scufunda puțin în lichid sau se va petrece de fiecare dată peste marginea bolului, astfel ca eventualele picături de lichid aflate

Fig. 85. Servirea preparatelor lichide calde cu ajutorul lușului.

pe partea exterioară a căușului lușului să se prelingă pe marginea interioară a bolului. După servirea primei persoane, lușul se introduce în bol, continuîndu-se servirea celorlalte persoane.

Servirea de către doi lucrători. În cazul în care numărul clienților este mai mare sau nu este spațiu suficient pentru a servi preparatul direct din bol, pe partea stîngă, se poate folosi sistemul de servire de către doi lucrători. Transportul farfuriilor adînci și a bolului cu luș se face de către un lucrător în modul descris mai sus. La masă un alt lucrător avînd în mîna stîngă o farfurie-suport, ridicată de la consolă, preia cu mîna dreaptă farfuria adîncă de deasupra setului adus de la oficiu și o trece pe farfuria-suport. Apoi, tot cu ajutorul mîinii drepte prinde mînerul lușului situat pe marginea bolului și execută operațiunile de trecere a preparatului din bol în farfuria adîncă, descrise mai sus. Aceste operațiuni se execută în spatele sau în imediata apropiere a clientului ce urmează să fie servit. Cînd se termină operațiunile de porționare se prinde farfuria adîncă cu preparat în mîna dreaptă, evitîndu-se introducerea degetului mare în farfurie, se ridică de pe farfuria-suport și se așază pe farfuria-suport din fața clientului, pe partea dreaptă a acestuia.

Servire cu ajutorul cești. Cești le cu preparatul lichid se așază pe un suport (tavă) peste care a fost așezat un șervet, avînd mînerul îndreptat spre mîna dreaptă a chelnerului. Suportul cu cești se așează pe mîna stîngă și este transportat la masa clienților. Farfuriile adînci încălzite sînt transportate în prealabil și așezate pe farfuria-suport de pe blatul mesei, pe partea dreaptă. Chelnerul se va apropia de consumator fie pe partea dreaptă (vezi fig. 71), fie pe partea stîngă (vezi fig. 72), cu piciorul stîng sau drept, după caz, puțin fandat, într-o poziție care să nu afecteze pe client. Cu mîna dreaptă, chelnerul ia de pe suport una din cești și o trece deasupra farfuriei adînci, turnînd lichidul în farfurie. Turnarea se face cu grijă prin răsturnarea treptată a cești, alegîndu-se o poziție care să evite stropirea clientului produsă de contactul preparatului cu farfuria. În acest scop, ceașca va fi îndreptată cu gura spre mijlocul blatului mesei. Totodată, se evită ca exteriorul bazei cești să fie observat de către client. Apoi ceașca se așază din nou pe suport. Operația de servire se repetă la fiecare client.

Servirea cu ajutorul farfuriei. Preparatele lichide se montează de la bucătărie în farfuriile adînci calde puse pe farfurii-suport.

Pentru a le transporta la masă, chelnerul procedează în felul următor: va acoperi antebrațul și mîna stîngă cu ancărul desfășurat; va lua cu mîna dreaptă farfuria-suport pe care se găsește farfuria adîncă cu preparatul lichid și o va fixa în mîna stîngă, între degetul mare așezat pe marginea farfuriei-suport și degetul arătător, pe partea inferioară a aceleiași farfurii.

A doua farfurie adîncă, fără farfuria suport se așază sub marginea primei farfurii și sprijinită pe degetul mijlociu, inelar și mic. Pe antebrat se așază farfuria-suport de la cea de-a doua farfurie adîncă, precum și cea de-a treia farfurie cu farfurie-suport (vezi fig. 70). Ajuns la masa clienților, chelnerul va lua a treia farfurie cu suport și cu mîna dreaptă o va așeza pe masă, prin partea dreaptă a consumatorului, în fața acestuia. Va lua cu mîna dreaptă cea de-a doua farfurie și o va așeza pe farfuria-suport de pe antebrat și împreună le va așeza pe blatul mesei, tot pe partea dreaptă a celui de-al doilea consumator. Ultima farfurie cu preparatul lichid va fi luată cu suport, tot cu mîna dreaptă, și așezată, prin dreapta, în fața celui de-al treilea consumator.

În cazuri cu totul excepționale, cînd timpul de servire este redus, chelnerul poate prelua de la oficiu și cea de a patra farfurie cu preparat lichid așezată pe un suport, pe care le transportă cu mîna dreaptă, prinzîndu-se farfuria-suport cu degetul mare deasupra marginii acesteia și celelalte degete răsfi-

rate dedesubt. Cînd se ajunge în salon, cea de a patra farfurie împreună cu farfuria-suport se așază în fața primului client servit, potrivit regulilor de protocol, pe partea dreaptă a acestuia sau poate fi așezată pe consolă, urmînd să fie ridicată, transportată cu mîna stîngă și așezată pe farfuria-suport din fața celui de-al patrulea client, pe partea dreaptă a acestuia, cu ajutorul mîinii drepte. În mîna stîngă va rămîne farfuria-suport. Aceste operațiuni se vor efectua imediat după manipularea celor trei farfurii, descrisă mai sus.

Servirea cu ajutorul cești sau a bolului special. Se folosește, de regulă, la transportarea, servirea și consumarea supei, supei-creme sau consomeurilor. Cești speciale pentru supă au forma semisferică și sînt prevăzute în exterior cu o toartă. Bolurile au aceeași formă semisferică și sînt fără toarte sau cu două toarte, fixate în exterior, în părți opuse. Atît cești cît și bolurile speciale au capacitatea între 300 și 400 ml.

Preparatul lichid, în stare fierbinte, se montează în cești sau boluri, la bucătărie. Transportarea se face cu ajutorul tăvii, peste care se așază un șervet. Spre o margine a tăvii se așază farfuriile-suport, ca suport, în set egal cu numărul cești sau bolurilor, iar în continuare se așază cești sau bolurile cu preparatele lichide respective. Se preia tava și se așază pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit, îndreptîndu-se marginea cu farfurioarele-suport spre braț. Pe farfurioara de deasupra setului se poate așeza o ceașcă sau un bol. În cazul în care la masă nu au fost așezate cu anticipație lingurile, acestea se pot aduce o dată cu preparatul.

În acest caz, servirea se va face astfel: prin partea dreaptă a clientului se așază lingura pe masă, în dreapta farfuriei-suport cu căușul în sus îndreptat spre mijlocul blatului mesei și cu mînerul spre margine. Se preia cu mîna dreaptă farfurioara-suport cu ceașca sau bolul de deasupra setului și se așază pe farfuria-suport cu ceașca sau bolul de deasupra setului și se așază pe farfuria-suport de pe masă, urmărind ca emblema farfurioarei-suport să fie îndreptată spre mijlocul blatului mesei, iar toarta în partea stîngă. Bolurile cu două toarte vor avea o toartă spre dreapta și alta spre stînga clientului. În spatele clientului servit se preia cu mîna dreaptă ceașca sau bolul apropiat de degetele palmei stîngi și se așază pe farfurioara-suport de deasupra setului, efectuîndu-se operații similare cu cele descrise mai sus pentru a servi altă persoană. Se repetă aceste operații pînă cînd sînt serviți toți mesenii.

10.2.3. DEBARASAREA MESELOR

După consumarea preparatelor lichide de către toți consumatorii de la aceeași masă, chelnerul va efectua debarasarea mesei de veselă și de tacîmurile întrebuințate.

Debarasarea se poate efectua la două sau trei farfurii, în funcție de numărul consumatorilor, a pieselor ce urmează să fie preluate de pe masă și de cantitatea de preparate rămasă neconsumată.

În cazul în care s-a consumat integral preparatul servit și s-a folosit numai lingura, debarasarea se poate face la două farfurii. Prima farfurie adîncă cu lingura aflată pe aceasta se ridică cu farfuria-suport, pe partea dreaptă a clientului cu ajutorul mîinii drepte. În spatele clientului se trece din mîna dreaptă în mîna stîngă, acoperită cu ancărul desfășurat, fixîndu-se farfuria-suport peste degetul mare deasupra, pe margine și celelalte răsfirate dedesubt. Se trece la alt client și se ridică farfuria adîncă cu lingura și farfuria-suport executîndu-se aceleași operații. În spatele clientului, acestea se așază pe antebrațul stîng, degajîndu-se farfuria adîncă de lingură prin trecerea

acesteia lîngă cea aflată pe prima farfurie. Farfuriile și lingura de la cel de al treilea client se așază peste cea de a doua farfurie, iar lingura se trece în prima farfurie. Astfel se repetă operațiile și la celelalte persoane, pînă se adună maximum 8 farfurii.

În condițiile în care rămîn neconsumate preparatele și se folosesc mai multe tacîmuri, respectiv pe lîngă lingură se întrebuințează cuțitul și furculița pentru tăierea tranșelor de carne din preparatul lichid, debarasarea se face la 3 farfurii efectuîndu-se următoarele operații: pe partea dreaptă a clientului, se prinde cu mîna dreaptă farfuria-suport pe care se găsește farfuria adîncă și tacîmurile folosite; se îndepărtează puțin de client și în spatele acestuia se trec aceste obiecte în mîna stîngă, acoperită cu ancărul desfășurat, fixîndu-se farfuria-suport între degetul mare deasupra, pe margine, și degetul arătător dedesubt. Se trece la cel de-al doilea client și se ridică numai farfuria adîncă cu tacîmurile respective cu mîna dreaptă, se trec pe mîna stîngă, fixîndu-se în podul palmei sub marginea primei farfurii și degetul mijlociu, inelar și cel mic răsfirate dedesubt. Se ridică apoi farfuria-suport rămasă pe masă în fața clientului cu ajutorul mîinii drepte și se trece pe antebrațul stîng. Farfuria-suport împreună cu farfuria adîncă și tacîmurile respective de la al treilea client se ridică tot pe partea dreaptă, cu mîna dreaptă și în spatele clientului se așază pe farfuria-suport existentă pe antebrațul stîng. Cu totul excepțional, cînd numărul clienților este mare și timpul de servire redus se poate debarasa masa și de cea de a patra farfurie-suport cu farfurie adîncă și tacîmurile respective, păstrîndu-se în mîna dreaptă, fixată între degetul mare deasupra și celelalte degete răsfirate dedesubt, pînă se ajunge la oficiul pentru spălarea veselei și tacîmurilor.

10.3. TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR DIN PEȘTE

Preparatele din pește sînt foarte mult apreciate, atît pentru valoarea nutritivă, cît și pentru calitățile lor gustative. Carnea de pește, avînd un țesut fibros foarte fin, are o durată de preparare redusă, se digeră ușor și poate fi folosită ca materie primă la multiple preparate, ca: gustări, preparate lichide calde și mîncăruri atît calde, cît și reci.

10.3.1. ARANJAREA MESEI

Pentru aranjarea meselor în vederea servirii mîncărurilor din pește vor fi folosite următoarele obiecte de inventar: farfurii întinse, cuțite și furculițe pentru pește, farfurioare pentru oase în formă de semilună, pahare pentru vin alb, pahare pentru apă minerală. În cadrul unui meniu complet, în partea dreaptă a farfuriei și a cuțitului mare se așază cuțitul pentru pește, iar în partea stîngă a furculiței mari se așază furculița pentru pește. În cazul cînd preparatul are o specie de pește cu sistem osos dezvoltat (crap, șalău, știucă etc.), în partea stîngă a farfuriei se va monta și farfuria specială pentru oase. În fața farfuriei se va așeza paharul pentru vin alb, care se pretează să fie servit la preparatele din pește, așezat în dreapta paharului pentru apă minerală.

10.3.2. SERVIREA PREPARATELOR DIN PEȘTE

În funcție de caracteristicile tehnologice ale preparatelor, se disting mai multe sisteme de servire.

Servirea directă, cu ajutorul cleștelui, se folosește în cazul preparatelor din pește tranșat și porționat (crap pescăresc, crap spaniol, preparat la grătar: morun sau nisetru etc.).

Preparatele, montate la bucătărie pe platou, se aduc la masă în felul următor: pe brațul și palma stîngă se așază un ancăr împăturit, peste care se așază platoul cu preparate calde și cleștele compus din lingură și furculiță, așezat pe platou cu deschizătura în jos și mînerul îndreptat spre mîna dreaptă a chelnerului. La masă se servește pe partea stîngă a clientului, apropiindu-se platoul de farfurie, poziția corpului fiind aplecată în față, cu piciorul stîng puțin fandat. Cu mîna dreaptă se apucă cleștele, efectuînd servirea (fig. 86). După servirea primei persoane, cleștele se așază pe platou, continuîndu-se servirea celorlalte persoane. Este o servire rapidă (fig. 86).

Servirea la gheridon se practică în cazul cînd preparatele sînt pregătite din pește întreg (netranșat), urmînd ca operațiile de tranșare și porționare să se efectueze în fața clienților. Pentru realizarea acestor operații, sînt necesare următoarele obiecte de inventar și ustensile: masă gheridon, platou de porțelan, farfurie întinsă mare, farfurie pentru oase, clește, format din lingură și furculiță.

În timp ce preparatele din pește se pregătesc la bucătărie, se aduce gheridonul lîngă masa clientului, aranjînd obiectele de inventar arătate mai sus în felul următor:

— platoul de porțelan la mijlocul gheridonului;

— farfuria sau platoul pentru oase în partea stîngă;

— farfuriile mari întinse în partea dreaptă (acestea se aduc o dată cu preparatul, deoarece trebuie să fie calde);

— cleștele format din lingură și furculiță lîngă platoul de porțelan.

Preparatele din pește montate pe platoul special (pescăresc), însoțite de garnituri și decor, se aduc la masă, se prezintă clienților și apoi se așază pe spirtieră pentru a le menține calde. Prima bucată de pește se ia cu ajutorul cleștelui și se așază pe platou în vederea tranșării. Furculița se fixează în regiunea de lîngă cap, iar cu ajutorul lingurii se efectuează o primă secțiune pe verticală, lîngă cap, apoi se efectuează o a doua secțiune pe orizontală, de-a lungul coloanei vertebrale. Cu ajutorul furculiței, se prinde coloana vertebrală de la coadă, trăgîndu-se în sus, iar cu lingura se desprinde carnea de pe coloană și celelalte oase. Coloana vertebrală și oasele se așază pe farfurie sau pe alt platou. Cu ajutorul cleștelui se curăță complet carnea de eventualele oase desprinse de pe coloană.

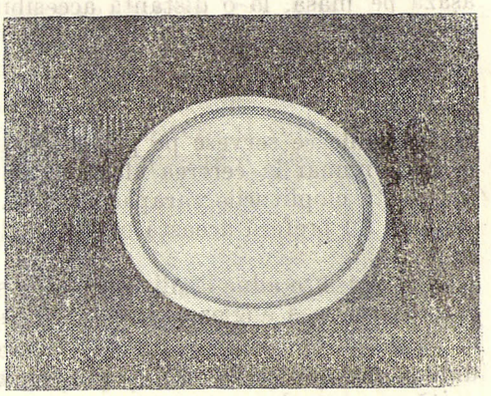

Fig. 86. Așezarea tacîmurilor pentru pește

După aceste operații, se aranjează carnea cu multă atenție reconstituindu-se peștele. În funcție

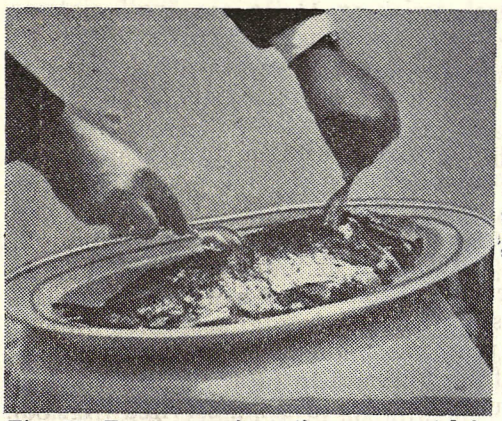

Fig. 87. **Tranșarea și porționarea peștelui.**

de numărul persoanelor de la masă, se tranșează în porții, secționîndu-se peștele cu ajutorul lingurii (fig. 87).

Tranșele obținute se preiau de pe platou și eventual împreună cu garniturile și sosul respectiv și se montează direct pe farfurii, care sînt transportate pe mîna stîngă și așezate pe blatul mesei, pe partea dreaptă a clienților.

Servirea la farfurie se folosește în condițiile în care se servește un număr mare de clienți, timpul de masă este redus iar preparatul din pește este consumat cu alte componente. De exemplu: păstrăv prăjit cu cartofi natur și sos de lămîie. Preparatele se montează pe farfurie întinsă mare, de la bucătărie, urmărindu-se ca peștele să fie așezat spre marginea farfuriei opuse emblemei, cu capul spre stînga, iar celelalte componente către marginea farfuriei cu emblemă. Transportul la masă se face cu ajutorul antebrațului și palma stîngă, acoperite cu ancărul desfășurat.

Prima farfurie se fixează între degetul mare deasupra și cel arătător dedesubt, cea de a doua farfurie se ridică cu mîna dreaptă și se fixează în podul palmei sub marginea primei farfurii și degetele mijlociu, inelar și mic, răsfirate dedesubt. Cea de a treia farfurie se așază pe antebrațul stîng. Se poate prelua cu mîna dreaptă și a patra farfurie prinzîndu-se cu degetul mare deasupra și celelalte dedesubt. Servirea se face pe partea dreaptă a clienților, așezîndu-se farfuria din mîna dreaptă pe farfuria-suport de pe masă, cu emblema îndreptată spre mijlocul blatului mesei. Se repetă aceleași operații și cu celelalte farfurii transportate pe antebrațul și mîna stîngă (vezi fig. 69).

La servirea oricărui preparat din pește se va avea în vedere ca la aranjarea mesei să se aducă farfurioarele pentru oase, care se montează în fața farfuriei-suport, puțin în stînga emblemei, precum și tacîmurile speciale pentru pește, așezîndu-se cuțitul în dreapta și furculița în stînga.

În cazul în care preparatul de pește este însoțit de sos, acesta se aduce în sosieră montată pe farfurie adîncă mijlocie, însoțită de o lingură specială, așezată pe farfurie, cu mînerul spre toarta sosierei. Farfuria cu sosiera se așază pe masă, la o distanță accesibilă fiecărui client.

10.3.3. SERVIREA STRIDIILOR, A RACILOR ȘI A ICRELOR NEGRE

Stridiile se servesc pe platouri cu gheață pisată. Carapacea stridiilor se desface numai la cererea clienților, cu ajutorul cuțitului special, pentru a îndepărta ciopliturile carapacei. Apoi se spală cu apă sărată. Consumatorii rafinați nu preferă această operație, deoarece dispare gustul specific al apei de mare.

La masă se aduc lămîi și presa de stors. După preferință se mai pot oferi: piper pisat, sos englezesc, brînză și felioare de pîine neagră.

La consumarea stridiilor se folosesc cuțitul și furculița speciale. Stridiile se mai pot servi calde și prăjite, în acest caz utilizîndu-se furculița obișnuită sau cea de pește.

Racii se servesc din vasul în care au fiert, cu ajutorul unui luș mic, trecerea în farfuria din fața clientului făcîndu-se pe partea stîngă.

După preferință, la raci se poate servi și unt. La consumarea lor se utilizează cuțitul special pentru raci.

Cozile racilor se pot servi atît reci cît și calde, în diferite feluri de mîncare ca: rasol, pilaf, cu sos etc.

La servirea stridiilor și racilor se vor respecta următoarele reguli:

— după consumarea preparatelor se vor aduce la masă boluri pentru spălat pe mîini. În boluri va fi apă călduță cu rondele de lămîie, iar pe margine cîte o felie de lămîie;

— pentru ștergerea mîinilor, după spălare, se va aduce cîte un prosop;

— o dată cu obiectele de inventar folosite la consumarea acestor preparate, se debarasează și șervetele, aducîndu-se altele, curate;

— la cererea clienților se aduc pahare cu apă călduță pentru clătitul gurii.

Icrele negre se aduc la masă într-un vas special, așezat într-un suport pe gheață, însoțit de o linguriță specială, ce va fi folosită la servirea icrelor.

Pentru consumarea acestora se va aduce unt, lămîie și pîine prăjită.

Icrele negre se mai pot servi și sub formă de tartine: pe crutoane mici de pîine (felii de pîine fără coajă), se unge un strat subțire de unt, peste care se așază icrele negre. Acestea pot fi filagranate cu unt.

10.3.4. DEBARASAREA MESEI

După ce toate preparatele de la masă s-au terminat de consumat, se va debarasa masa de obiectele de inventar folosite, efectuîndu-se operațiile pentru debarasare la două sau trei farfurii.

Pentru debarasarea mesei de farfurioarele pentru oase se folosește tava de serviciu așezată pe antebrațul și palma stîngă, acoperite cu ancărul desfășurat. Prin stînga consumatorului, se ridică cu ajutorul mîinii drepte farfurioara pentru oase și se așază pe tavă, începînd dinspre marginea tăvii îndreptate spre antebraț.

Dacă spațiul rămas liber pe tavă permite, se poate prelua de la masă și farfuria-suport cu sosiera și lingura respectivă. Aceasta mai poate fi transportată cu mîna dreaptă prinsă între degetul mare deasupra și celelalte degete dedesubt.

10.4. TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR CU SOS

Preparatele cu sos au la bază, în majoritatea cazurilor, carne și legume, constituind felul de bază în cadrul unui meniu. Aceste preparate sînt pregătite într-o gamă foarte variată, în funcție de structura și volumul cărnii și legumelor folosite precum și de tehnologia de preparare a acestora.

10.4.1. ARANJAREA MESELOR

În vederea consumării preparatelor cu sos, pe masă se așază farfuria mare întinsă, cu emblema spre mijlocul mesei, cuțitul mare imediat în dreapta acesteia și furculița mare în partea stîngă. Paharul pentru apă se așază în dreptul emblemei farfuriei, iar paharul pentru vin, în dreapta celui pentru apă (v. fig. 52).

10.4.2. SERVIREA PREPARATELOR CU SOS

Preparatele cu sos se preiau de la bucătărie în legumieră, pe platou sau pe farfurie întinsă mare (v. fig. 20), însoțite uneori de sosieră.

Servirea din legumieră. Legumiera se aduce pe un suport format dintr-o farfurie mare întinsă, prinsă cu mîna stîngă, acoperită cu ancărul. Degetul mare se va așeza deasupra, pe marginea farfuriei-suport, iar celelalte degete, răsfirate sub farfurie. Cleștele, format din lingură și furculiță, se așază în legumieră. Servirea se face pe partea stîngă a clientului, direct cu ajutorul cleștelui, trecîndu-se mai întîi tranșa de carne, care se așază spre marginea farfuriei dinspre client, apoi legumele cu sos. Sosul se servește numai cu lingura, furculița fiind lăsată în legumieră sau mult ridicată deasupra lingurii.

Servirea de pe platou. Preparatul cu sos se montează din bucătărie, așezîndu-se tranșele de carne spre marginea platoului iar legumele și sosul în mijlocul și spre marginea opusă a platoului. Chelnerul preia platoul așezîndu-l pe antebrațul și mîna stîngă, acoperite cu ancărul împăturit. Marginea platoului, cu tranșele de carne se așază spre bustul chelnerului. Pe aceeași parte, se montează și cleștele format din lingură și furculiță, cu căușul lingurii și dinții furculiței în jos peste preparat, furculița dedesubt și lingura deasupra, cu mînerele spre chelner.

La masă, chelnerul se apropie pe partea stîngă a celui care a comandat sau conduce masa, se prezintă platoul cu preparatul și în ordinea cunoscută se efectuează operațiunile de servire, care se fac pe partea stîngă a clienților astfel: cu mîna stîngă se prind mînerele cleștelui, cu ajutorul căruia se prinde tranșa de carne cea mai apropiată de marginea platoului îndreptată spre palma chelnerului și respectiv farfuria clientului, adusă la masă, în prealabil, în stare caldă. Cu multă grijă și îndemînare profesională se trece tranșa de carne de pe platou pe farfurie, chelnerul așezînd-o spre marginea acesteia, opusă emblemei. Apoi, prin trei-patru operații, se iau de pe platou legumele și sosul și se montează pe farfurie, începînd din marginea dreaptă a farfuriei, spre stînga, evitîndu-se scurgerea sosului pe marginile farfuriei sau pe fața de masă. Cleștele se lasă pe platou în poziția inițială, și se trece prin spatele clientului servit, la altul, repetînd operațiile de servire pînă la epuizarea preparatului.

Servirea la farfurie. Se folosește în condițiile în care numărul de clienți este mare, iar timpul de servire este limitat. În bucătărie se montează preparatul direct pe farfurie, respectînd regulile descrise mai sus. Chelnerul preia cel mult patru farfurii, fără suport, acestea aflîndu-se deja pe masă, în fața fiecărui client. Primele trei farfurii se așază cu mîna dreaptă pe palma și antebrațul stîng acoperite cu ancărul desfășurat. Prima farfurie se prinde între degetul mare deasupra și degetul arătător dedesubt, a doua farfurie se fixează în podul palmei sub marginea primei farfurii și se sprijină pe degetele mijlociu, inelar și mic, a treia farfurie se așază pe antebraț. A patra farfurie se prinde cu mîna dreaptă, cu degetul mare deasupra pe marginea farfuriei și celelalte degete răsfirate dedesubt. Farfuriile se așază pe farfuria-suport de pe masă, pe partea dreaptă a clientului, cu mîna dreaptă, în ordinea inversă preluării de la bucătărie.

Acest sistem de servire presupune o atenție deosebită a chelnerului, în sensul de a nu balansa farfuriile, căci s-ar trece sosul și pe marginea farfuriilor, ceea ce este inestetic, să nu introducă degetul mare în mîncare, să nu verse sosul din farfurii, de fiecare dată atenționînd clientul cu formula: „Îmi permiteți să vă servesc!"

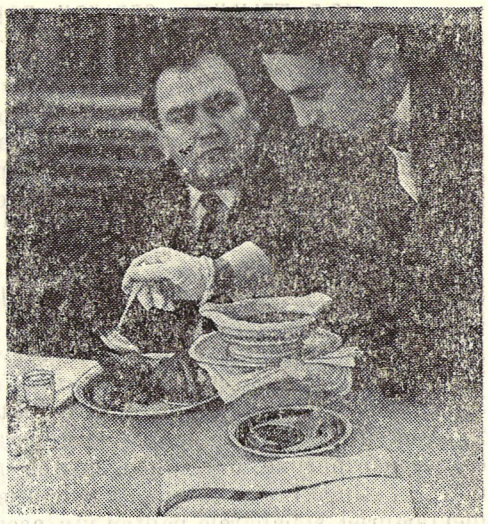

Fig. 88. **Servirea sosului din sosieră.**

La unele preparate la care se poate consuma sos în cantitate mai mare, după preferințele clienților se va aduce o dată cu preparatul și o sosieră cu sosul respectiv (fig. 88). Sosiera se aduce în mîna dreaptă sau pe antebrațul stîng, pe o farfurie mijlocie întinsă, însoțită de o lingură, și se așază la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă mai multor persoane.

Operațiile de trecere a preparatelor cu sos în farfuria consumatorilor se vor face cu multă atenție pentru a nu păta marginile farfuriei, fața de masă sau îmbrăcămintea consumatorilor.

Preparatele cu sos pot fi servite și după sistemul în doi lucrători sau la gheridon, efectuîndu-se aceleași operații ca cele descrise la servirea preparatelor lichide. Nu este indicat însă să se folosească sistemul de servire indirect, deoarece neîndemînarea unor consumatori creează neplăceri și îi determină pe aceștia să renunțe de a mai consuma preparatele oferite.

10.4.3. DEBARASAREA MESELOR

Întrucît la consumarea preparatelor cu sos se folosesc farfuriile pe care a fost servit preparatul și tacîmurile mari (cuțitul și furculița) de la masă, se preiau numai aceste obiecte, rămînînd farfuria-suport. În cazuri excepționale, cînd și aceasta a fost folosită de către client, eventual pentru sprijinirea tacîmurilor, se va prelua și farfuria-suport. Preluarea și transportarea la oficiu a acestor obiecte se va face după sistemul de debarasare la două sau trei farfurii, descris la temele anterioare.

După debarasarea mesei de farfurii și tacîmuri se va prelua și sosiera, folosindu-se tava de serviciu așezată pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit. Se preia de la masă, cu mîna dreaptă, farfuria-suport cu sosiera și lingura sau lingura folosită la servitul sosului și se așază pe tava de pe mîna stîngă. În cazul cînd sînt mai multe sosiere, farfuriile-suport se așază una peste alta, sosierele alături, direct pe tavă, iar linguriţele pe tavă, spre marginea dinspre bustul chelnerului. Lingurile pot fi lăsate și în sosieră pentru a evita pătarea tăvii.

10.5. TEHNICA SERVIRII PREPARATELOR DIN CARNE (FRIPTURILOR), A GARNITURILOR ȘI A SALATELOR

Preparatele din carne (fripturile) sînt apreciate de publicul consumator datorită valorii nutritive ridicate și a faptului că se digeră cu ușurință. Aceste preparate sînt multiple, în funcție de specialitățile de carne din care se pregătesc și tehnologia de preparare. Se servesc și se consumă cu garnituri și salate.

10.5.1. ARANJAREA MESELOR

La aranjarea meselor pentru servirea și consumarea fripturilor, garniturilor și salatelor respective se vor folosi: farfuriile mari întinse (suport), așezate cu emblema spre mijlocul blatului mesei, care vor fi ridicate, însă, în momentul în care se vor efectua operațiile de servire, înlocuindu-se cu altele de aceeași mărime, dar calde, cuțitele mari, așezate în dreapta, și furculițele mari, în stînga farfuriei-suport, paharele pentru apă, așezate în dreptul emblemei farfuriei, și paharele pentru vin, așezate în dreapta celui de apă (v. fig. 27).

10.5.2. SERVIREA FRIPTURILOR

În funcție de sortimentul de fripturi și de garnituri ce urmează să fie servite se disting trei sisteme de servire.

Servirea directă, cu ajutorul cleștelui, se practică în cazul cînd fripturile sînt tranșate și montate pe platou de la bucătărie, sau de la grătar, și sînt însoțite de garnituri. Se aduc la masă în felul următor: platoul se aduce pe antebrațul și mîna stîngă acoperite cu ancărul împăturit. Cleștele este așezat pe platou cu mînerele spre chelner. Servirea se face pe partea stîngă a clientului, în farfurii mari întinse, calde, care sînt așezate pe masă în p realabil Cleștele se folosește la așezarea tranșei de friptură pe farfurie, spre marginea cea mai apropiată de client. Garnitura se așază în partea opusă, rămasă liberă spre emblemă, de la dreapta spre stînga (fig. 89). Farfuriile se pot aduce încălzite o dată cu platoul cu fripturi. În acest caz, platoul va fi prins între degetul mare și celelalte degete de la mîna stîngă de mijlocul laturii, farfuriile fiind fixate pe antebraț (vezi fig. 63).

Fig. 89. **Servirea cu cleștele a preparatelor din carne și garniturilor.**

Pe partea dreaptă a clienților vor fi schimbate farfuriile-suport cu cele calde, apoi platoul se așază peste ancăr în lungimea antebrațului stîng, efectuîndu-se servirea ca în primul caz.

Servirea indirectă se practică în cazul fripturilor reci, asortate (asietteanglaise) și în cazul fripturilor calde asortate (mixed-grille). În acest caz, platoul este

oferit pe partea stîngă a clientului, cleștele fiind îndreptat înspre client, dîndu-i-se posibilitatea să se servească singur, după preferință (vezi fig. 73). După ce platoul a fost oferit tuturor persoanelor și cînd pe acesta a mai rămas din sortimentul de fripturi calde servite, platoul se așază pe spirtieră, urmînd să mai fie oferit încă o dată, după ce s-au consumat cele servite anterior. În același mod se procedează și cu platoul cu fripturi reci.

Servirea la gheridon se folosește în cazul fripturilor pregătite în piese mari (mușchi de vită, pui la frigare, la grătar sau la cuptor, mușchi de porc împănat) ce urmează a fi tranșate și porționate în fața consumatorilor. Pentru aceste operații se folosesc: masă-gheridon, spirtieră, un tocător canelat pe margini, tava, două cuțite sau un cuțit și o furculiță specială, clește, farfurii (fig. 90). Platoul pe care este montată friptura cu garnitura și decorul respectiv se aduce pe antebrațul și palma stîngă, peste ancărul împăturit. Cu ajutorul cleștelui, preparatul se trece pe un platou apoi pe tocătorul așezat pe o tavă. Pe gheridon, sub tavă, se așterne un șervet. Cu lama unuia dintre cuțite sau cu furculița se fixează preparatul, tranșîndu-se cu ajutorul unui cuțit foarte ascuțit. Tranșele obținute se așază pe platou lîngă garnituri, servirea făcîndu-se după sistemul direct, sau se pot așeza direct pe farfurii, servirea făcîndu-se după sistemul de farfurie.

10.5.3. TRANȘAREA PUILOR

În unitățile publice de alimentație reprezentative, unele preparate din pasăre (pui fript la ceaun sau grătar, rață, curcan etc.) se pregătesc și se prezintă în piese întregi care pentru a fi servite consumatorilor se tranșează și se porționează în fața acestora, folosindu-se, în acest scop, un cărucior special sau masa gheridon. Aceste operații de tranșare constituie o latură spectaculoasă, de atracție a activității de servire dintr-un restaurant, scoțîndu-se în evidență gradul de pregătire, priceperea și îndemînarea personalului respectiv.

Pentru tranșare se vor folosi aceleași obiecte de servire arătate mai sus, cu deosebirea că în loc de două cuțite sau lingură și furculiță se vor folosi un cuțit și o furculiță sau două furculițe.

După obiectele folosite, tranșarea puiului se poate face în două feluri: cu ajutorul cuțitului și furculiței, cu ajutorul a două furculițe.

Tranșarea puiului cu ajutorul cuțitului și furculiței. Se preia platoul cu puiul montat de la secție, se prezintă, de regulă, cu pieptul spre consumator, pe partea stîngă a celui care a comandat masa. Se așază platoul pe rețou sau spirtieră. Se ia cuțitul în mîna dreaptă și se introduce în orificiul gîtului, iar furculița se prinde în mîna dreaptă și se introduce lîngă tîrtiță. Se ridică puiul într-o poziție astfel încît să se scurgă sosul din interior și se trece pe tocător. Se așază puiul cu gîtul spre dreapta și pieptul către consumator. Se înfige cu mîna stîngă furculița, cu furcheții în sus, la articulația

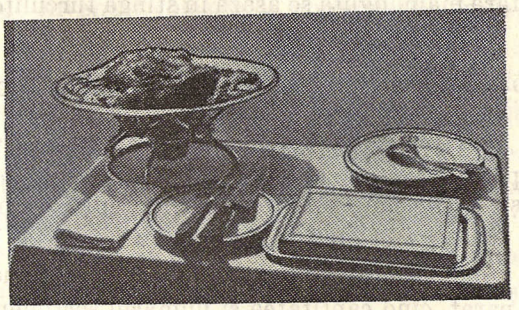

Fig. 90. **Obiectele și ustensilele folosite la tranșarea și porționarea fripturilor.**

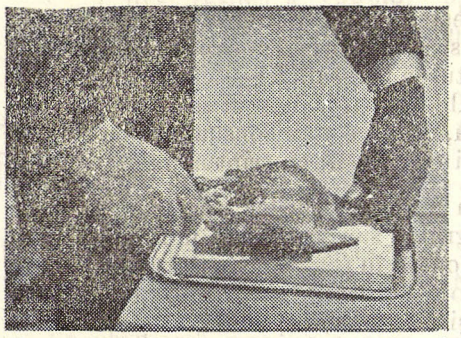

Fig. 91. **Tranşarea puiului cu ajutorul cuţitului şi furculiţei.**

pulpei, se ridică uşor şi se apasă cu lama cuţitului ţinut în mîna dreaptă pe pui (fig. 91). Se taie jur-împrejur pielea care reţine pulpa cu ajutorul cuţitului ţinut în mîna dreaptă. Se desprinde pulpa printr-o rotire a mîinii spre stînga apăsînd cu lama cuţitului pe pui. Se trece pulpa pe tocător şi, cu ajutorul cuţitului, se taie în două, la încheietură, fără a scoate furculiţa. Se aşază, apoi, pe platoul care se află pe reşou sau spirtieră. Se întoarce puiul cu spatele spre client şi se procedează la fel şi pentru cealaltă pulpă. Se aşază puiul pe spate (cu gîtul spre chelner) şi se înfige furculiţa în carcasă, în locul unde a fost pulpa din stînga.

Pentru a obţine 4 porţii, fiecare aripă se decupează cu carnea albă (piept) care îi aparţine. Se începe prin a tăia dinspre interior spre gît, secţionînd carnea albă în două, pe lîngă osul pieptului apăsînd lama spre acesta şi carcasă şi se termină prin încheietura aripii. Se aşază cu lama cuţitului pe carcasă, se scoate furculiţa şi, cu ajutorul acestora, se trece bucata pe platou, cu pielea în sus. Se procedează la fel şi pentru partea cealaltă, menţinînd puiul în aceeaşi poziţie. Trebuie lucrat foarte atent şi îngrijit să nu rămînă carne pe oase. Aripile cu jumătatea de piept se aranjează simetric pe platou.

Tranşarea puiului cu ajutorul a două furculiţe. Puiul este fixat cu o furculiţă, iar cu cea de a doua se execută operaţiile de decupare tot prin smulgere.

Tranşele obţinute se aşază din nou pe platoul cu ajutorul căruia a fost adus puiul, servirea urmînd să se facă fie în sistemul direct cu ajutorul cleştelui, fie în sistemul indirect, platoul aşezîndu-se la mijlocul mesei, la o distanţă accesibilă persoanelor servite. Se poate practica şi servirea la farfurie, tranşele urmînd să fie aşezate direct pe farfuriile din care se consumă, de la gheridon, pe măsură ce au fost decupate părţile anatomice ale puiului.

Puii preparaţi la frigare sau la grătar nu se servesc de regulă cu garnituri şi salate, ci cu sos de usturoi (mujdei) care se aduce în sosieră, împreună cu mămăliguţa, aşezată pe un fund de lemn sau pe farfurie jour. Acestea se aduc o dată cu preparatul. Fundul de lemn însoţit de un cleşte de serviciu se aşază pe blatul mesei la o distanţă accesibilă clienţilor, iar farfurioarele jour cu sau fără mămăliguţă se aşază în stînga furculiţei mari, pe partea stîngă a clienţilor.

10.5.4. SERVIREA GARNITURILOR

Garniturile sînt preparate culinare realizate din legume, cartofi, ciuperci, orez etc., pregătite într-o gamă sortimentală variată, care se servesc şi se consumă întotdeauna împreună cu preparatele culinare din carne (friptură, şniţel etc.). Acestea se aduc de la bucătărie, pe acelaşi obiect pe care a fost montat preparatul de carne şi numai în cazuri excepţionale se aduc separat, cînd cantitatea şi numărul sortimentelor sînt prea mari, cînd se solicită să se completeze porţiile servite etc.

La un preparat din carne, de regulă, se servesc trei sortimente de garnituri, de culori diferite și cu consistență cît mai asemănătoare. De exemplu: sote de mazăre, de cartofi și de ciuperci, sau cartofi prăjiți, sote de fasole verde și pilaf etc.

Servirea garniturilor se face cu ajutorul cleștelui format din lingură și furculiță, pe partea stîngă a clientului, după ce pe farfuria întinsă de pe blatul mesei a fost așezată tranșa din preparatul de carne respectiv. Garniturile se montează de la dreapta la stînga, spre marginea farfuriei cu emblemă. Trebuie să se acorde atenție ca montarea pe farfurie să se facă fără ca sortimentele de garnituri să se amestece între ele și să fie așezate cît mai estetic, în mod distinct.

10.5.5. SERVIREA SALATELOR

În general, fripturile se consumă împreună cu salate realizate din roșii, castraveți, salată verde, legume fierte sau coapte (salată de ardei, sfeclă) sau cu legume conservate (gogoșari, castraveciori, gogonele etc.). Acestea sînt aduse la masă în salatiere de o porție sau de patru porții, cu puțin timp înaintea servirii fripturilor. Salatierele de o porție se aduc pe un suport format din tavă sau farfurie, în funcție de numărul consumatorilor, ținut pe antebrațul și mîna stîngă, și acoperite cu ancărul împăturit. Se așază pe blatul mesei fără suport, pe partea stîngă a fiecărui consumator, la o distanță de 2—3 cm de dinții furculiței mari (v. fig. 27). Salatierele mari, de patru porții, se aduc pe un suport format din farfuria mare întinsă și se așază pe blatul mesei, la o distanță accesibilă clienților, pentru a se servi singuri. Întotdeauna salatierele mari vor fi însoțite de tacîmul special pentru salate sau de un clește format din lingură și furculiță mare, așezate cu partea concavă și respectiv cu dinții în jos, furculița dedesubt și lingura deasupra.

În afară de garnituri și salate, la fripturi se mai pot servi diferite sosuri și condimente, cum sînt: sosul de unt, sosul englezesc și sosul de tomate pentru mușchiul de vită, cimbrul pentru vrăbioarele de vită, sosul de usturoi (mujdei) pentru pui, piperul alb și negru pentru fripturile asortate calde. Sosurile sînt aduse în sosiere, pe suport de farfurie, însoțite de lingură și așezate la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților.

10.5.6. DEBARASAREA MESELOR

După consumarea fripturilor și salatelor, se efectuează operațiunile de debarasare a meselor de obiectele de inventar folosite la consumarea preparatelor într-o anumită ordine.

Debarasarea mesei de farfurii și tacîmuri. Se verifică dacă tacîmurile folosite sînt așezate corect pe farfurie, adică cuțitul și furculița paralele cu mînerele spre partea dreaptă. În cazul în care acestea au altă poziție, chelnerul efectuează această operație cu multă discreție. Dacă unul din tacîmuri are mînerul în partea stîngă, chelnerul trece mai întîi pe partea stîngă a clientului și așază tacîmul respectiv corect pe farfurie. Apoi trece în partea dreaptă a clientului și ridică farfuria cu tacîmul respectiv și eventualele părți din preparat neconsumate. În spatele clientului începe să

execute operațiile de debarasare la două sau trei farfurii, descrise la temele anterioare, în funcție de cantitatea de resturi rămase pe farfurii.

Debarasarea mesei de sosiere, oliviere, presărătoare de sare se face cu ajutorul tăvii de serviciu, prin efectuarea operațiilor descrise la temele anterioare. Preluarea de pe masă a acestor obiecte de inventar se va face printre consumatori, pe spații disponibile, fără ca aceștia să fie deranjați.

10.6. TEHNICA SERVIRII DESERTULUI

Desertul poate fi constituit din diferite dulciuri de bucătărie (budinci, clătite, sufleuri, compoturi), produse de patiserie (ștrudele, plăcinte, flancuri, trigoane etc.), înghețată (de fructe, profiterol, glacé, parfait, coup-Jacques, casată etc.), produse de cofetărie (torturi, prăjituri), fructe, cafea etc.

10.6.1. ARANJAREA MESELOR

Înainte de a aranja masa pentru servirea deserturilor, se debarasează masa de toate obiectele folosite la consumarea preparatelor servite, lăsîndu-se numai tacîmurile pentru desert, paharele pentru băuturile care se servesc sau urmează să se mai servească, scrumiera, suportul pentru scobitori și șervetele sau șervețelele.

Se vor aduce la masă farfurii pentru desert și se va verifica dacă tacîmurile necesare servirii desertului de către consumatori sînt complete. Pentru servirea desertului se folosesc următoarele tacîmuri: cuțitul și furculița pentru desert, cuțitul-furculiță pentru pepene, linguriță pentru prăjituri, linguriță pentru înghețată. În funcție de desertul stabilit în meniu, aceste tacîmuri pot fi așezate pe masă înainte de sosirea consumatorilor în fața farfuriei în felul următor:

— lîngă farfurie se așază cuțitul cu mînerul spre dreapta și cu tăișul spre farfurie, furculița cu mînerul spre stînga și apoi linguriță pentru înghețată cu mînerul spre dreapta (v. fig. 48). Primul tacîm folosit va fi linguriță pentru înghețată;

— lîngă farfurie se așază linguriță pentru prăjitură cu mînerul spre dreapta, cuțitul pentru desert cu mînerul spre dreapta și furculița pentru desert cu mînerul spre stînga (v. fig. 51).

Cuțitul și furculița vor fi folosite primele, la consumarea fructelor, după care se va folosi linguriță pentru consumarea prăjiturii.

În vederea folosirii lor de către consumator, ospătarul modifică poziția de așezare astfel: cuțitul și linguriță se vor trece în dreapta farfuriei-suport, iar furculița în partea stîngă a acesteia înainte de a servi desertul pe farfurie.

Cînd nu se cunoaște meniul, aceste tacîmuri se aduc înainte de a fi adus desertul sau o dată cu acesta, așezîndu-se pe masă, așa cum a fost arătat mai sus.

10.6.2. SERVIREA DESERTURILOR

Deserturile pot fi montate pe platou (clătite, budinci), dulciuri de cofetărie, pe fructiere sau direct pe farfurii.

Desertul montat pe platou se aduce la masă de către chelner, pe antebrațul și mîna stîngă acoperit cu ancărul împăturit și se servește pe partea

stîngă a clientului, trecîndu-se cu ajutorul cleștelui de pe platou pe farfurie. În cazul în care desertul este compus dintr-un sortiment variat de dulciuri și într-un număr mai mare decît numărul clienților aflați la masă, chelnerul va prezenta și oferi clienților pe rînd, platoul pentru a se servi singuri, sau va solicita fiecăruia preferințele cu formula „Cu ce doriți să vă servesc?", trecînd dulciurile indicate de pe platou pe farfurie cu ajutorul cleștelui. În cazul în care se servește clientul, chelnerul se va apropia cu platoul de farfuria pentru desert din fața consumatorului, în așa fel încît marginea platoului să se suprapună marginii farfuriei. Cleștele va fi așezat pe platou cu mînerul îndreptat spre consumator, pentru a da posibilitatea acestuia să-l folosească. După servirea tuturor consumatorilor de la masă, platoul va fi așezat la mijlocul mesei sau pe consolă, ospătarul avînd grijă să-l ofere din nou.

Înghețata. Se servește în cupe, așezate pe tava acoperită cu un șervet de pînză. Cupele sînt însoțite de farfurioarele-suport puse unele peste altele și de linguriței pentru înghețată în cazul cînd nu se găsesc la masă. Tava se transportă pe antebraț și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit, servirea realizîndu-se în felul următor: chelnerul ajuns la masa consumatorului va lua cu mîna dreaptă cupa de înghețată și o va așeza pe prima farfurie-suport din setul de pe tavă, apoi cu aceeași mînă va apuca farfurioara-suport cu cupa de înghețată deasupra și o va așeza, prin partea dreaptă a clientului, pe blatul mesei, în fața acestuia. Linguriță se va așeza fie pe marginea farfuriei-suport, fie sprijinind căușul de marginea acesteia și de blatul mesei.

Clătitele flambate. Clătitele pregătite la bucătărie se montează în stare caldă, cît mai estetic, sub formă de triunghi, rulou etc. pe un platou, împreună cu cleștele de serviciu. Chelnerul preia platoul așezîndu-l pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit. Înainte de a intra în salon stropește clătitele cu o băutură cu tărie alcoolică ridicată și aromată (ex. triplusec) și le dă foc, concomitent cu reducerea iluminației în salon. Se apropie de masă, prezintă platoul cu clătitele în flăcări și începe să servească cu ajutorul cleștelui de serviciu, apropiind platoul de marginea farfuriei de desert așezată în prealabil pe masă, în fața clientului. Operațiile se fac pe partea stîngă a clientului.

Prăjiturile porționate (savarine, amandine, flancuri etc.). Sînt servite cu ajutorul farfurioarei pentru desert sau farfuriei mici (jour) însoțite de linguriță respectivă (în cazul în care nu a fost așezată, în prealabil, pe masă). Farfuriile cu prăjituri se ridică de la secție (laboratorul de cofetărie sau bufet), se așază pe tava adusă și ținută pe antebrațul și mîna stîngă acoperite cu ancărul împăturit și se transportă la masa consumatorilor, servirea făcîndu-se pe partea dreaptă a consumatorilor (fig. 92).

În cazul în care se aduc și linguriței, acestea se așază fie pe marginea farfuriei lîngă prăjitură, cu partea concavă în sus, fie se așază cu căușul în jos pe marginea farfuriei și cu mînerul sprijinit de blatul mesei.

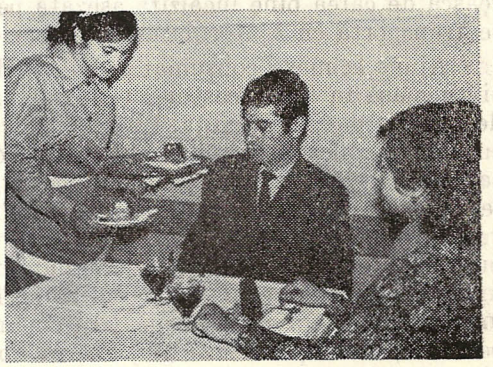

Fig. 92. **Servirea prăjiturilor porționate la farfurie.**

În cazul meselor mai deosebite, tortul poate fi transportat întreg, pe un platou de formă rotundă urmînd a fi tranșat la gheridon în fața consumatorilor, cu ajutorul unui cuțit. De pe platou, fiecare tranșă se așază pe farfurioara ce se află cu setul așezat în partea dreaptă a gheridonului; se servește pe partea dreaptă a consumatorilor.

Fructele sînt servite din fructiere pe partea stîngă a consumatorului, cu ajutorul cleștelui, după care fructierele vor fi așezate la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă consumatorilor.

Pentru fructele care au forma rotundă (mere, piersici, caise, portocale etc.) cleștele este format din două linguri, fructele apucîndu-se între cele două părți concave așezate față în față.

Fructele care se recomandă a fi spălate și de către consumatori (struguri, cireșe, vișine) se aduc în fructiere însoțite de o găletușă specială. După terminarea consumării lor se va oferi, fiecărui client, un bol cu apă călduță în care s-au pus petale de flori pentru a se spăla pe degete și un prosop pentru a se șterge.

Căpșunile, zmeura și fragii se servesc în compotiere împreună cu zahăr și frișcă.

Pepenii sînt tăiați în felii fie la secție, fie la gheridon, în fața consumatorilor și se aduc la masă pe farfurii întinse pentru desert.

Servirea alunelor, migdalelor și a arahidelor. Se face cu ajutorul unei tăvi pe care a fost așezat un șervet de pînză. Fructele vor fi montate pe platouri mici din alpaca, argint sau metal inox, alături de care se va pune o linguriță cu ajutorul căreia consumatorii se vor servi singuri. Pe aceeași tavă, alături de platou, se vor așeza farfurii mici întinse (în cazul în care acestea nu au fost așezate pe masă). Tava este transportată de chelner pe mîna stîngă. Ajuns la masă, chelnerul va așeza mai întîi farfuriile pe partea dreaptă în fața consumatorului iar la distanțe accesibile mai multor consumatori se vor așeza platourile cu fructe.

Cafeaua. Aceasta se montează de la secție în cești, care se aduc pe tavă. Modul de aranjare și procedeul de servire este asemănător servirii înghețatei la cupe. Se va urmări ca cestile să fie îndepărtate cu mînerele spre mîna dreaptă a chelnerului, iar așezarea lor pe masă se va face astfel ca mînerul să fie îndreptat spre mîna dreaptă a clienților (fig. 93).

Cafeaua filtru. Serviciul filtru împreună cu cafetiera cu apă clocotită, ceașca de cafea bine încălzită așezată pe o farfurioară, lingurița și zaharnița se transportă cu ajutorul tăvii de serviciu, pe antebrațul și palma stîngă.

Ajuns la masa consumatorului, chelnerul va așeza o ceașcă cu suportul ei pe masă în fața acestuia, prin partea dreaptă, cu mîna dreaptă, alături de care va pune zaharnița. Lingurița va fi pusă pe marginea farfuriei suport, cu partea concavă în sus sau sprijinită de marginea farfuriei, în partea concavă în jos și cu mînerul pe blatul mesei. Tava cu serviciul filtru pentru cafea se va așeza pe blatul mesei, în partea dreaptă a consumatorului. Chelnerul va turna, cu ajutorul mîinii drepte, apa clocotită din cafetieră peste cafeaua pusă în filtru, apoi, din acesta, tot cu mîna dreaptă va turna cafeaua rezultată în ceașca consumatorului. Ceașca se lasă puțin mai goală pentru a se putea introduce zahărul și a se amesteca cu linguriță. Serviciul de filtru este lăsat pe masă, chelnerul avînd grijă ca la dorința consumatorului să repete servirea. Acest sortiment de cafea poate fi pregătit și direct de către consumator,

La cererea consumatorului, la cafeaua filtru se mai poate servi frișcă adusă în cremieră.

Cafeaua filtru pregătită la secțiile de producție (cofetărie, bar, bufet etc.) se aduce și se servește la fel ca și cafeaua, aducîndu-se în plus linguriță și zahăr cubic preambalat, care se așază pe farfurioara-suport.

Întotdeauna cafeaua se servește împreună cu apă minerală, coniac sau lichior fin. În acest scop, ospătarul va avea grijă ca după ce a servit cafeaua să umple cu apă minerală paharele aflate pe masă.

La mesele festive, mai deosebite, în componența meniurilor intră și servirea brînzeturilor care se servesc după desert.

Fig. 93. **Așezarea pe masă a ceștilor de cafea.**

— *Brînzeturile* se aduc pe un platou pe care, în prealabil, a fost așezat un șervet din pînză. Ele se prezintă în bucăți mari și în sortimente variate din care consumatorul va fi servit la alegere. Platoul se prezintă pe partea stîngă a consumatorului și va da posibilitatea acestuia să-și taie cît dorește, servindu-se singur, sau chelnerul va tăia, la indicarea consumatorului, și va trece de pe platou pe farfurie, cu ajutorul cleștelui, tranșa respectivă.

În unitățile dotate cu cuțit special pentru tăierea și servirea brînzeturilor, consumatorul sau ospătarul va tăia, din sortul de brînzeturi prezentat, cantitatea dorită, și o va trece în farfurie, cu ajutorul celor doi dinți aflați în partea superioară a cuțitului.

10.6.3. DEBARASAREA MESEI

Operațiunile de debarasare a mesei se efectuează în mod diferit, în funcție de obiectele de inventar folosite la consumarea desertului.

Farfurioarele-suport, cupa și lingurița folosite la consumarea înghețatei se ridică împreună, cu mîna dreaptă, pe partea dreaptă a consumatorului și se așază pe tava de servit care se află pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit, în felul următor: lîngă antebraț se așază farfurioara-suport, lîngă aceasta, spre palmă cupa iar pe marginea tăvii dinspre bustul ospătarului, lingurița cu mînerul îndreptat spre palmă. Aceste operații se realizează în spatele consumatorului respectiv, a doua farfurie-suport se așază peste prima, cupa și lingurița lîngă celelalte, pînă se acoperă toată suprafața tăvii sau se debarasează toată masa.

Pentru debarasarea mesei de farfurioarele-suport și ceștile de cafea se efectuează aceleași operațiuni descrise mai sus.

Farfurioarele-suport și linguriței folosite la consumarea prăjiturilor, sau a tacîmurilor folosite la consumarea fructelor sau brînzeturilor se ridică cu mîna dreaptă, pe partea dreaptă a clientului, așezîndu-se pe tava de serviciu de pe mîna stîngă în felul următor: prima farfurioară-suport se așază

pe tavă spre marginea dinspre antebraţ, cu resturile neconsumate (coji, cotoare sau sîmburi de fructe, chesa de la prăjituri, bucăţi de brînzeturi etc.), iar tacîmurile spre marginea dinspre bustul chelnerului, cu mînerele îndreptate spre palmă. A doua farfurioară se aşază lîngă prima. Se trec resturile cu ajutorul tacîmului respectiv în prima farfurioară-suport. A treia farfurioară se aşază peste a doua, degajîndu-se resturile în acelaşi mod. Tacîmurile se aşază lîngă celelalte. Se repetă aceste operaţiuni pînă se debarasează întreaga masă.

10.7. TEHNICA SERVIRII PRODUSELOR DE PANIFICAŢIE

Consumarea preparatelor culinare dintr-un meniu se face de regulă împreună cu un produs de panificaţie (chifle, felii de pîine, cornuri) sau mămăligă.

10.7.1. ARANJAREA MESEI

Pentru servirea produselor de panificaţie se foloseşte farfuria mică (jour) tava de serviciu, cleşte format din două linguri pentru chifle sau din linguri şi furculiţă pentru celelalte produse, coş special pentru produse de panificaţie.

Farfuria mică se aşază de la început în partea stîngă a furculiţelor (fig. 94). Coşuleţul special se foloseşte la unităţi mai modeste şi se aşază pe blatul mesei la o distanţă accesibilă mai multor persoane de la masă.

10.7.2. SERVIREA PRODUSELOR DE PANIFICAŢIE

Produsele de panificaţie sînt transportate de la secţie la masa consumatorilor pe tavă, peste care a fost aşezat un şervet de pînză sau într-un coş special, cu ajutorul antebraţului şi palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit. Lîngă produsele respective se aşază şi cleştele, format din două linguri cînd se servesc chifle, sau din lingură şi furculiţă pentru celelalte produse.

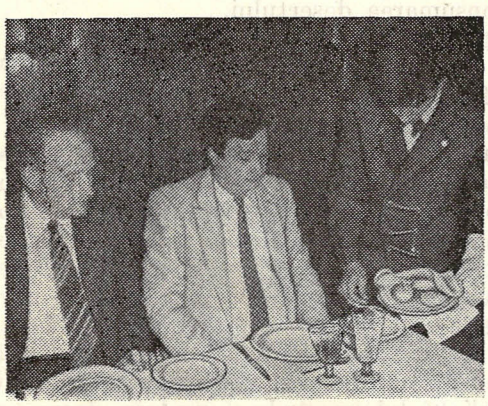

Fig. 94. **Servirea produselor de panificaţie cu ajutorul cleştelui.**

Trecerea produselor de panificaţie pe farfurioară se face cu cleştele ţinut în mîna dreaptă, pe partea stîngă a clienţilor (v. fig. 93).

În cazurile cînd meniurile sînt comandate, aceste operaţii se efectuează cu puţin timp înaintea sosirii clienţilor şi se iau măsuri pentru acoperirea lor cu şervetul montat sub formă de con cu vîrful în sus şi cu baza în jurul farfurioarei.

10.7.3. DEBARASAREA MESEI

Pentru efectuarea acestei operaţii se foloseşte tava de serviciu,

așezată pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit. Preluarea farfurioarei cu produsele de panificație neconsumate se va face cu mîna dreaptă pe partea stîngă a clientului, constituind o excepție de la regula generală că debarasarea mesei se face numai pe partea dreaptă a clienților. Farfurioarele se așază pe tavă împreună cu resturile respective.

În cazul cînd pe blatul mesei rămîn resturi din produsele de panificație (fărîmituri) acestea se strîng cu ajutorul periei speciale și fărașului special sau în lipsa acestora cu ancărul și o farfurie întinsă (v. fig. 81). Fărașul sau farfuria se fixează pe marginea blatului mesei și cu ajutorul periei sau ancărului se strîng resturile de pe masă aducîndu-se spre marginea acesteia pentru a fi depozitate pe făraș sau farfurie. Aceste operațiuni se efectuează pe partea stîngă sau dreaptă a consumatorului în funcție de locul unde se găsesc resturile.

Capitolul 11

TEHNICA SERVIRII BĂUTURILOR

Băuturile se consumă împreună cu preparatele culinare și alte produse alimentare pentru stimularea poftei de mîncare și digerarea mai rapidă a grăsimilor. Băuturile se servesc, de regulă, în următoarea ordine: aperitivele, vinurile, vinurile spumante (șampania) și lichiorurile. Coniacul, berea, băuturile răcoritoare, sucurile din fructe, amestecul de băuturi (cocteil, fizz, cobbler etc.) se servesc după preferințele clienților.

11.1. NOȚIUNI GENERALE ÎN LEGĂTURĂ CU SERVIREA BĂUTURILOR

11.1.1. CLASIFICAREA BĂUTURILOR

În funcție de ordinea consumării lor în cadrul unui meniu, băuturile servite consumatorilor în unitățile publice de alimentație sînt de mai multe feluri.

— Băuturile aperitiv au o tărie alcoolică mare sau au un gust puțin amărui, stimulînd apetitul, ca de exemplu: țuica, șlibovița, rachiul, vermutul, berea etc. Se servesc la începutul și în timpul consumării gustărilor.

— Vinurile albe seci, de exemplu: *Riesling* sau *de regiune superior*, se servesc la temperaturi de 8—10°C, la consumarea preparatelor din pește, din legume și carne.

— Vinurile albe demiseci (de exemplu: *Fetească*, *Pinot gris*, *Aligoté*, *Traminer*) se servesc la temperatura de 8—10°C, la toate preparatele din carne de pasăre, din paste făinoase etc.

— Vinurile roșii se servesc la temperatura camerei (șambrate) la 18—20°C, la toate fripturile de vacă, porc, ovine și din carne de vînat.

— Vinurile de desert sînt dulci și licoroase, se servesc la temperatura de 5—6°C, la toate dulciurile de bucătărie și produsele de cofetărie-patiserie.

— Vinurile spumoase pot fi șampanizate (șampania) sau gazeificate (vin spumos), se servesc la începutul mesei (cele seci) sau la desert (cele demiseci și desert).

— Coniacurile și lichiorurile se servesc la desert.

— Apa minerală sau carbogazoasă se servește împreună cu vinurile, fie separat, fie în amestec cu acestea, realizîndu-se șprițul, sau în amestec cu siropurile din fructe.

— Băuturile răcoritoare și sucurile din fructe se servesc după terminarea consumării tuturor preparatelor prevăzute în meniu sau în tot timpul zilei.

— Băuturile nealcoolice calde ca: ceai, cafea, lapte, cacao, ciocolată se servesc la micul dejun sau la fiecare masă, după preferință.

— Amestecurile de băuturi alcoolice și nealcoolice, preparate la bar după rețete speciale (cocteil, fizz, flips, cobbler, eggnog etc.), se consumă în tot timpul zilei.

11.1.1. ARANJAREA MESELOR

Înainte ca băuturile să fie aduse la masă, se va avea grijă ca pe masă să existe paharele necesare servirii lor. În funcție de băuturile cuprinse în meniul respectiv, pe masă trebuie să existe pahare: pentru băuturi aperitiv, pentru vin alb, vin roșu, apă minerală și, dacă spațiul permite, cupa pentru șampanie (vezi fig. 53). Paharele pot fi așezate în formă de semicerc, în diagonală spre mijlocul mesei, sau alte forme alese în funcție de spațiul de pe masă. În cazul în care băuturile aperitiv sînt aduse și servite de chelner, porționate în pahare, de la secția bar, pe masă trebuie să existe loc pentru așezarea acestora.

11.2. SISTEME DE SERVIRE A BĂUTURILOR

Servirea se efectuează în mai multe sisteme, în funcție de felul băuturii, de numărul și preferințele clienților.

Servirea la pahar a băuturilor aperitiv. Chelnerul va ridica băuturile de la secția bar, în pahare de 50—100 ml puse pe o tavă acoperită cu un șervet din pînză. Tava se așază pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul și se transportă la masă.

Cu mîna dreaptă se ia paharul de pe tavă și se așază pe masă pe partea dreaptă a clientului, în dreptul vîrfului lamei cuțitului, în partea dreaptă a paharului existent pe masă, care poate fi pentru vin sau apă minerală (fig. 95).

Servirea vinurilor îmbuteliate. Băuturile îmbuteliate se ridică de la secția bar și se aduc în salon pentru a fi prezentate. Sticla se așază pe ancăr, pe mîna dreaptă, astfel ca eticheta de pe sticlă să poată fi văzută și se prezintă pe partea dreaptă a clientului (v. fig. 59 și 60).

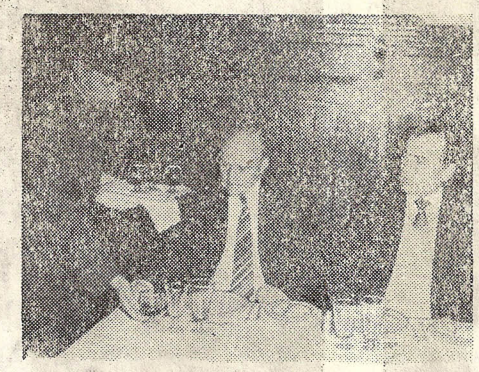

Fig. 95. **Servirea băuturilor porționate, la pahar.**

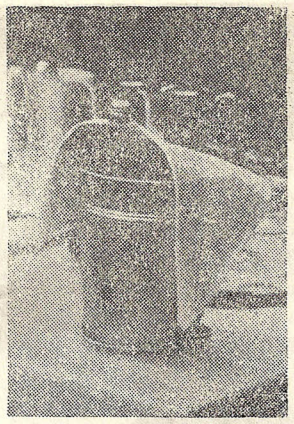

Fig. 96. **Vinul roșu adus în frapieră specială.**

În cazul vinurilor mai vechi, prezentarea se va face în coșulețe speciale (vezi fig. 16), transportîndu-se cu mare grijă, pentru a evita tulburarea conținutului.

După alegerea vinului de către client, acesta se aduce de la secție la masă astfel: vinurile albe îmbuteliate consumîndu-se răcite, se aduc la masă în frapiere cu gheață, însoțite de apă minerală sau apă gazoasă, acoperite cu un șervet din pînză (vezi fig. 20). Frapiera adusă la masă se așază pe suport lîngă unul din colțurile mesei, de preferință în partea dreaptă a clientului care conduce masa.

Vinurile roșii, consumîndu-se la temperatura camerei, se pot aduce în frapiere speciale, acoperite cu șervet de pînză care se poate așeza direct pe masă (fig. 96).

Debușonarea sticlei se face astfel: se fixează sticla în mîna stîngă, iar cu mîna dreaptă, cu ajutorul unui cuțitaș individual sau de la tirbușon, se taie de jur-împrejur capsula de hîrtie staniol sau material plastic, care acoperă dopul (fig. 97) și care se va introduce în buzunarul de la bluză. Apoi, tot cu mînerul se introduce tirbușonul în dop fără să-l perforeze în întregime *și* se scoate încet, fără să producă zgomot. Această operație se poate executa luînd sticla în mîna stîngă și tirbușonul în mîna dreaptă sau așezînd sticla pe blatul mesei (fig. 98). Cînd scoaterea dopului opune rezistență, se apasă mai întîi tirbușonul și după aceea se trage în afară. Nu este permis să se sprijine sticla de pulpa piciorului sau să se prindă între genunchi sau subbraț. Dopul împreună cu tirbușonul se introduc în buzunar sau se așază pe o farfurie-suport, dar în nici un caz nu se depozitează în frapieră. Se șterge gura sticlei cu ancărul pentru a se îndepărta eventualele resturi ale capsulei sau dopului.

Pentru servirea băuturii se trece sticla din palma stîngă în palma dreaptă. Se prinde sticla de la mijloc, cu degetul mare de o parte, îndreptat spre gîtul sticlei și celelalte pe partea opusă. Se va căuta ca eticheta de pe sticlă să nu fie acoperită de ancăr și să fie îndreptată spre consumator. Cu mîna stîngă îndoită la spate pînă la mijloc, cu piciorul drept fandat, pe partea dreaptă a clientului, se apropie gura sticlei de pahar, fără a-i atinge însă marginile

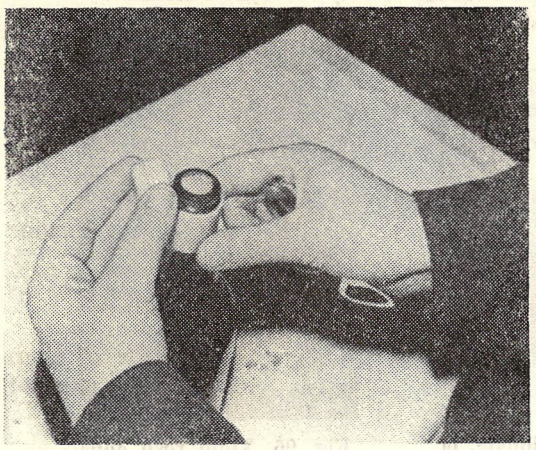

Fig. 97. **Înlăturarea capsulei de la butelie.**

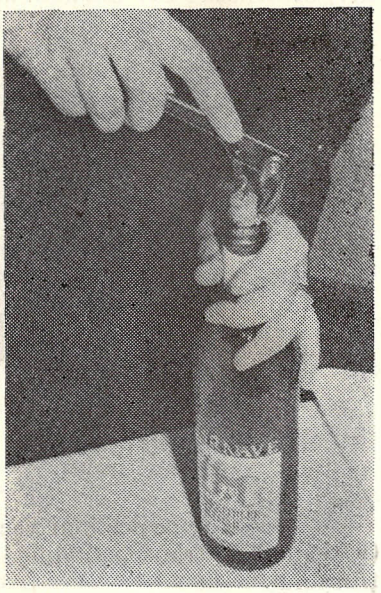

Fig. 98. **Debușonarea buteliei:**

(fig. 99). Se ridică lent baza sticlei în așa fel ca lichidul să treacă în pahar, în șuvoi continuu, să se prelingă pe marginea interioară a paharului, evitîndu-se stropii. Paharul nu se va umple complet.

În cazul în care sticla nu are etichetă (s-a dezlipit în timp ce era la gheață etc.), turnarea băuturii se face din sticla înfășurată în ancăr, după cum urmează: cu mîna stîngă se prinde gîtul sticlei și se ridică din frapieră. Se introduce cu mîna dreaptă un colț al ancărului sub degetul mare al mîinii stîngi și gîtul sticlei (fig. 100), iar cu mîna dreaptă se înfășoară în ancăr, toată sticla.

Se ridică colțurile de sub sticlă și se prind cu mîna dreaptă la mijlocul sticlei. Cu mîna stîngă se răsucește în jos colțul de la gîtul sticlei. Prinsă astfel sticla, luîndu-se aceeași poziție descrisă mai sus, băutura se toarnă în aceleași condiții (fig. 101).

După ce au fost serviți toți clienții, se apucă din nou gîtul sticlei cu mîna stîngă, se desfășoară ancărul cu mîna dreaptă și se pune la loc în frapieră sau pe tavă.

Atunci cînd clienții doresc să servească vinul cu apă carbogazoasă sau minerală, paharul va fi umplut cu vin numai pe jumătate, iar cealaltă jumătate se umple cu apă minerală sau carbogazoasă.

În cazul folosirii sifonului cu butelie, din care se trece conținutul în paharul clientului, pentru a fi servit ca atare sau la prepararea șprițului, lucrătorul chelner sau picolo procedează astfel:

— ridică paharul pentru apă gazoasă cu mîna dreaptă, printr-o ușoară fandare pe piciorul drept, prin partea dreaptă a clientului, trece paharul în mîna stîngă, la o distanță de circa 30 cm, în spatele clientului și șprițează sifonul în paharul prins între degetul mare și cel arătător și mijlociu, apoi sifonul se trece pe degetul inelar, continuîndu-se umplerea paharelor cu sifon, avînd grijă să nu se stropească clienții sau pardoseala prin ieșirea conținutului din pahare, datorită excesului de dioxid de carbon din sifon.

Pentru prepararea șprițului cu sifon se procedează la fel, cu deosebirea că lucrătorul chelner sau picolo folosește sticla de vin și sifonul, pe care le transportă în mîna stîngă, sticla cu vin prinsă între degetele mic și inelar și palmă, iar sifonul se apucă cu degetul mijlociu al mîinii stîngi.

Dacă la masă se folosește frapiera, atunci se poate proceda și altfel cu condiția ca la masă să fie doar unul sau doi consumatori și anume:

— chelnerul sau picolo ridică paharul de pe masă cu mîna dreaptă, îl trece în mîna stîngă, toarnă vinul într-o poziție cît mai în spatele clientului, după care lasă sticla în frapieră, apoi completează cu sifon capacitatea paharului lăsîndu-l gol circa 1 cm, pe care-l trece prin partea dreaptă a fiecărui client, la locul ocupat de paharul pentru șpriț sau sifon. În același mod se procedează și în cazul cînd la masă se solicită completarea paharelor cu sifon pentru diluarea unor băuturi alcoolice și nealcoolice, whisky, concentrate din citrice.

Utilizarea buteliilor de sifon încărcate sub presiune presupune însă și unele reguli de protecție atît a personalului din unitate, cît și a clienților și anume: buteliile pentru sifon nu se introduc la gheață sau la temperaturi mai scăzute de 10—15°C, întrucît prezintă pericol de explozie. Din această cauză, se recomandă utilizarea sifoanelor îmbrăcate în plasă de protecție sau folosirea unor sifoane confecționate din oțel inoxidabil, rezistente la presiune ridicată. Pentru ca șprițul preparat cu sifon să întrunească condițiile de calitate, sifonul trebuie să fie pregătit cu apă de izvor, verificată din punct de vedere al calității, iar acidul carbonic folosit să întrunească condițiile de calitate impuse. Pentru ca sifonul să-și păstreze intacte calitățile, încărcarea sifonului se realizează în funcție de consumul zilnic, recomandîndu-se ca pe lîngă fiecare unitate să funcționeze fabrici de încărcat sifoane proprii.

În ceea ce privește necesarul de apă gazoasă folosit la pregătirea unor băuturi răcoritoare în baruri sau centre de răcoritoare, se pot folosi aparate speciale pentru pregătirea sifonului sau pot fi dotate cu recipienți de capacitate mare (10—20 litri), confecționați din materiale inoxidabile și care se pot încărca la oricare centru de umplut sifoane. Tot ca o măsură de între-

Fig. 99. Servirea băuturilor îmbuteliate.

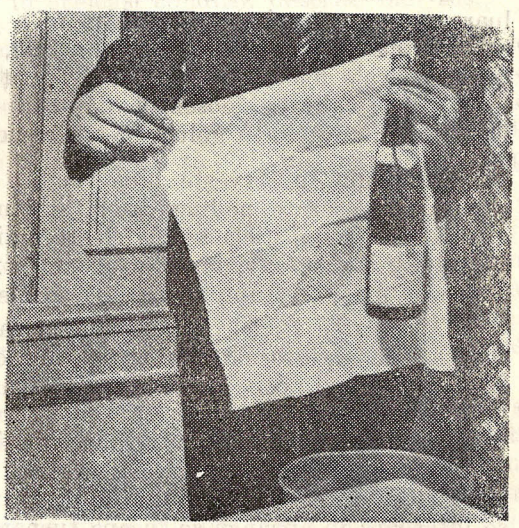

Fig. 100. Întășurarea sticlei în ancăr.

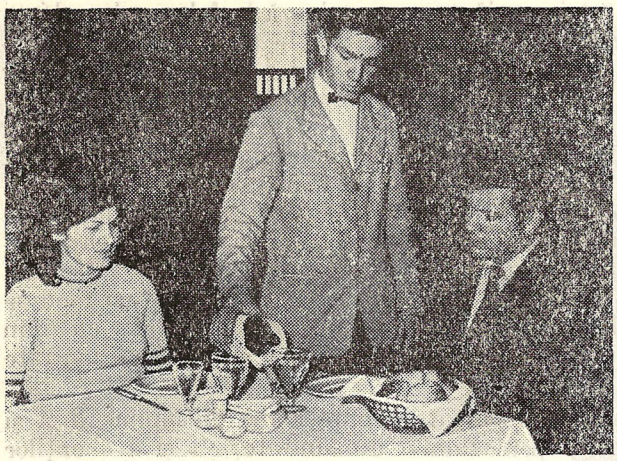

Fig. 101 **Servirea băuturilor din sticla înfăşurată în ancăr.**

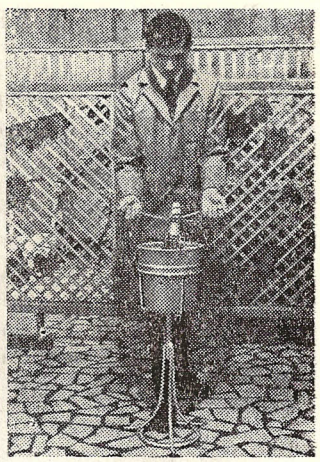

Fig. 102 **Fraparea şampaniei cu ajutorul unei sfori.**

ţinere a calităţii sifonului este şi aceea a spălării periodice a interiorului sifoanelor, înlăturîndu-se totodată şi lichidul care nu poate fi absorbit de ţeava sifonului, în momentul utilizării conţinutului.

Păstrarea buteliilor de sifon se realizează în lăzi de cîte 10 butelii, care se păstrează în spaţii necirculate, aşezate în stivă cu capetele sifoanelor către perete.

Manipularea lăzilor cu sifoane, precum şi a sifoanelor individuale se realizează cu multă atenţie, fără mişcări brutale sau loviri cu alte corpuri dure, prezentînd pericol de explozie. Transportul lăzilor cu sifoane se recomandă să se facă cu mijloace de transport izoterme, evitîndu-se transportul în contact cu razele solare, cînd în aer temperatura este de peste 25°C sau în cazul cînd afară temperatura scade sub 0°C.

Consumul mare de băuturi răcoritoare, mai ales în timpul verii, impune luarea unor măsuri de reconsiderare a pregătirii apei gazoase şi utilizării acesteia ca înlocuitor al apelor minerale, deşi ţara noastră dispune de condiţii naturale deosebite privind existenţa unor izvoare cu apă minerală de masă, de o calitate deosebită, dar care nu au o exploatare raţională bine organizată, creîndu-se goluri în aprovizionare, atît vara cît şi iarna.

Şampania se serveşte bine răcită, folosindu-se o frapieră specială în care au fost aşezate, pe lîngă sticlă, straturi de gheaţă măruntă şi sare. Pentru a se răci mai bine, sticla se învîrteşte înainte şi înapoi cu ajutorul unei sfori (fig. 102), sau se învîrteşte gîtul sticlei între mîini (fig. 103). Şampania se aduce la masă în frapieră specială, acoperită cu un ancăr sau şervet.

Destuparea sticlei cu şampanie se face în felul următor: se scoate sticla din gheaţă cu ajutorul mîinii stîngi, se acoperă dopul şi gîtul sticlei cu ancărul. Se apucă dopul acoperit, cu mîna stîngă, iar cu mîna dreaptă introdusă sub ancăr se desface sîrma de siguranţă, apoi cu mîna stîngă se va trage uşor dopul. Se acoperă sticla pentru a se evita ca dopul să sară şi şampania să se scurgă în afară. În timpul desfacerii dopului, sticla se va ţine înclinată, permiţînd ieşirea excedentului de dioxid de carbon. După debuşonare, sticla se înfăşoară în ancăr şi se începe turnarea, pe partea dreaptă a clientului, folosindu-se mîna dreaptă. Turnarea vinului spumant în cupă se va face cu

atenție, cupa umplîndu-se mai puțin de jumătate. Se servesc și pișcoturi speciale cu care, uneori, clientul agită lichidul din cupă pentru a se elimina aciditatea.

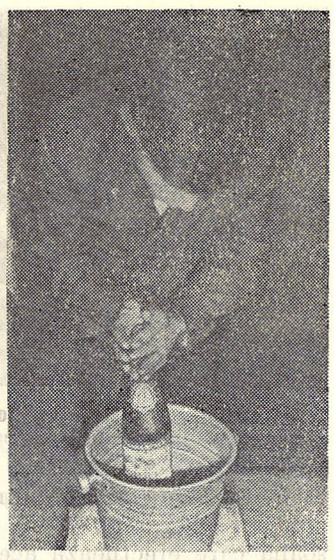

Fig. 103. **Fraparea șampaniei între mîini.**

Berea poate fi consumată, după preferințele clienților, atît în timpul unei mese cît și în restul timpului, între mese. Servirea se face în sonde speciale sau în căni (halbe sau țapi).

Berea de la butoi se porționează în sonde sau căni la secția bar, se transportă pe mîna stîngă cu ajutorul tăvii sau a farfuriei, așezîndu-se pe masă, pe un suport special sau farfurioară-suport, pe partea dreaptă a fiecărui client.

Berea îmbuteliată se servește, de regulă, în sonde ce se găsesc pe masa clienților. De la secția bar, sticlele cu bere sînt aduse la masă cu ajutorul frapierei, acoperite cu șervet și se așază pe suportul respectiv. Cu mîna stîngă, pe care se găsește ancărul, se ridică fiecare sticlă în parte, desfăcîndu-i-se capsula cu cheia specială, ținută în mîna dreaptă. Capsula se introduce în buzunarul din dreapta al hainei de lucru, urmînd să se depoziteze în oficiu, în recipiente speciale. Din mîna stîngă, sticla cu ancărul trece în mîna dreaptă și apropiindu-se pe partea dreaptă a fiecărui client se toarnă lent, ținînd la început gura sticlei cît mai aproape de marginea paharului și apoi, depărtînd-o pentru a da posibilitatea ca șuvoiul de bere să cadă cît mai de la distanță pentru a produce spumă. Turnarea se face cu multă atenție, pentru a nu păta fața de masă.

Desfacerea capsulei și turnarea berii în sonde sau căni se poate efectua și la secția bar, transportul lor urmînd să se facă pe tavă sau pe farfurie întinsă. Așezarea pe masă se face în aceleași condiții, descrise mai sus.

Coniacul și lichiorul se consumă, de regulă, la desert sau între mesele principale, împreună cu produsele de cofetărie și de patiserie sau cu cafea. Servirea acestora se face în baloane și respectiv pahare, porționarea efectuîndu-se la secția-bar și se aduc pe tavă, sau pe o farfurioară-suport cînd se transportă un singur balon sau pahar. Se așază pe masă, pe partea dreaptă a clientului servit (vezi fig. 95).

Băuturile răcoritoare (sirop, limonadă, citronadă, suc din fructe etc.) se servesc la cererea clienților în tot timpul zilei. Se servesc în pahare-sonde însoțite de pai, sau în pahare pentru apă minerală. Se transportă pe tava de serviciu, în cazul cînd se servesc mai mulți consumatori, sau pe cîte o farfurie întinsă, atunci cînd se servesc 1—2 clienți. Se așază pe blatul mesei, pe suportul respectiv, pe partea dreaptă a clientului.

Băuturile răcoritoare îmbuteliate se aduc de la secția bar pe tavă sau pe farfurie, se desfac capsulele de la sticlă și se servesc pe partea dreaptă a consumatorilor, în paharele mari ce se găsesc pe masă. Capsulele se reține și se duc la oficiu, pentru a fi depozitate în recipiente speciale. Nu se admite depunerea capsulelor în frapiere, pe masa clienților sau la consolă și nici aruncarea lor pe pardoseală.

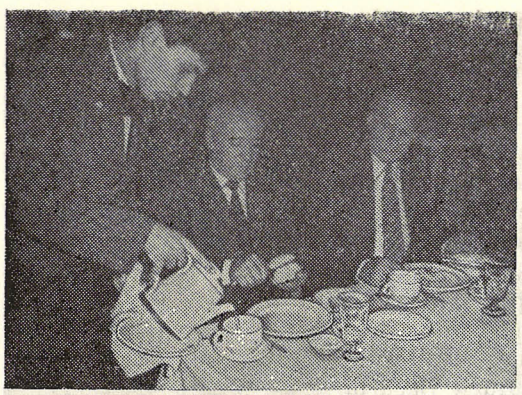

Fig. 104. **Aranjarea ceștilor și servirea băuturilor nealcoolice calde.**

Băuturile nealcoolice cald se servesc în cești, însoțite de farfurioare-suport și lingurițe, ce se așază pe masă, pe partea dreaptă a clienților, în partea dreaptă a vîrfului cuțitului pentru gustare. Farfurioara se așază cu emblema spre mijlocul mesei, ceașca cu mînerul spre dreapta, iar lingurița cu căușul în sus pe marginea farfurioarei sau cu căușul în jos, sprijinit de marginea farfurioarei și cu mînerul sprijinit de masă (fig. 104). Transportul de la oficiu se face cu ajutorul tăvii, peste care a fost așezat un șervet, farfurioarele așezate în set, pe cea superioară așezîndu-se o ceașcă, ceștile pe tavă, iar lingurițele pe marginea dinspre persoana care efectuează această operație, cu mînerele spre dreapta.

Băuturile nealcoolice calde se servesc de regulă neîndulcite. Pentru a da posibilitatea clienților să-și îndulcească băutura după preferință, se aduce la masă în zaharniță, zahăr tos sau cubic preambalat, însoțite de linguriță sau respectiv clește pentru zahăr. Acestea se așază pe blatul mesei, la o distanță accesibilă mai multor persoane.

Băuturile nealcoolice (ceai, lapte, cacao etc.) se pregătesc la secția de producție (bucătărie, bufet sau cofetărie), se toarnă în ceainic, laptieră sau cafetieră, cu ajutorul cărora se transportă în salon, folosindu-se o farfurie-suport, ce este prinsă între degetele mîinii stîngi, acoperite cu ancăr, degetul mare deasupra pe margine, iar celelalte degete răsfirate sub farfurie.

Trecerea conținutului din vasul respectiv în ceașcă sau cană se face pe partea dreaptă a clienților astfel: farfuria-suport rămîne în mîna stîngă, apropiindu-se cît mai mult de ceașcă, cu mîna dreaptă se prinde toarta și capacul vasului, înclinîndu-se orificiul de turnare pînă deasupra cești, facilitînd scurgerea lichidului, fără să se prelingă pe farfuria-suport sau pe fața de masă (vezi fig. 104).

De regulă, pentru servirea ceaiului se pregătește la secția de producție numai apă fierbinte, care se transportă și se toarnă în cană, urmînd ca pregătirea ceaiului să se facă de către client, folosind plicul cu ceai adus de chelner, o dată cu ceainicul sau mai înainte, așezat pe masă pe o farfurie-suport, la o distanță accesibilă mai multor persoane, la fel ca și zaharnița cu linguriță sau clește.

11.3. TEHNICA SERVIRII AMESTECURILOR DE BĂUTURI

Amestecurile de băuturi se pregătesc în secția bar și se servesc clienților la mese sau direct la bar unde sînt instalate scaune înalte.

Dotarea barului. Pentru servirea amestecurilor de băuturi barul este dotat cu următoarele obiecte:

— vas pentru amestecul băuturilor (shaker) (v. fig. 32);

— vas cu pereți groși pentru amestecul băuturilor;

— pahare de diferite tipuri și capacități, pentru consumarea amestecurilor de băuturi (v. fig. 23);

— tăvi din alpaca sau metal inox de diferite mărimi și forme de preferință dreptunghiulare;

— linguriță cu mîner lung (pentru mazagran);

— strecurătoare obișnuită sau cu spirale pentru strecurarea băuturilor;

— prese pentru stoarcerea lămîilor, portocalelor etc.;

— sticle șlefuite, prevăzute cu dispozitiv pentru dozarea picăturilor (pipetă) de băuturi aromate;

— aparat pentru preparat cuburi de gheață;

— clește pentru prinderea cuburilor de gheață;

— vase pentru zahăr-pudră cu linguriță (presărătoare);

— zaharnițe;

— clește pentru zahăr cubic;

— vase pentru sare, piper, boia, muștar etc.;

— rîșnițe pentru piper, scorțișoară etc.;

— pilă pentru ras nuci de cocos, nucșoară etc.;

— cuțite din oțel inox, ascuțite, pentru tăiat lămîi, portocale;

— suporturi pentru scobitori;

— tirbușon și chei pentru desfacerea capsulelor de la sticlele de bere, apă minerală, sucuri din fructe etc.;

— aparat expresso pentru cafea.

Tehnica obținerii amestecurilor de băuturi. Pentru ca amestecurile să fie obținute în cît mai bune condiții, este necesar ca buteliile cu băuturile respective să fie grupate după sortiment, culoare, tărie alcoolică, să fie bine răcite, iar pentru operativitate și siguranță în mînuire, trebuie să fie la îndemîna barmanului, așezate pe blatul barului.

Amestecurile se fac cu respectarea rețetelor respective. Se recomandă să se țină seama de dorința unor consumatori de a li se pregăti amestecurile mai tari sau mai slabe, mărind sau micșorînd proporția băuturilor bogate în alcool sau a băuturilor sărace în alcool.

Vasul de amestec (shakerul) va fi folosit la acele băuturi care se prepară cu adaosuri de ouă, frișcă, cacao, pulpă de fructe, sau cînd consumatorul dorește băutura bine răcită.

În vas, nu se vor amesteca apa carbogazoasă sau minerală, șampania sau băuturile cu acid carbonic, care ar face să dispară conținutul de acid carbonic al băuturii.

Vasul se agită, făcîndu-se mișcări uniforme, pe orizontală și pe verticală, pentru ca substanțele componente să se asocieze suficient și pentru a se obține o băutură omogenă.

Cantitatea de gheață trebuie bine dozată, deoarece, în caz contrar, influențează negativ calitatea amestecului. O cantitate prea mare de gheață reduce tăria alcoolică sau concentrația băuturii, iar o cantitate prea mică nu asigură gradul de răcire necesar.

Timpul de amestecare este mai mare la băuturile spirtoase și extrasele dulci și mai mic la amestecurile realizate din vinuri, fructe, sucuri.

Umplerea paharelor se efectuează astfel (de exemplu pentru cinci pahare): paharele 1, 2, 3 și 4 se umplu pe jumătate, paharul 5 în întregime și apoi se revine la celelalte pahare pentru a fi umplute complet. În acest fel, se asigură o uniformitate a conținutului amestecului din fiecare pahar.

După pregătirea fiecărui amestec, vasul și celelalte obiecte folosite se spală pentru a nu influența aroma, culoarea, tăria alcoolică a amestecurilor ce se vor mai pregăti.

Amestecurile de băuturi se servesc consumatorilor în pahare speciale, transportate cu ajutorul tăvilor sau a farfuriilor întinse, așezîndu-se pe masă, de regulă, pe partea dreaptă a consumatorilor și pe farfurioara-suport.

11.4. SORTIMENTUL AMESTECURILOR DE BĂUTURI

Amestecurile de băuturi se realizează în unitățile de alimentație publică în variante, sortimente, diferențiate prin elementele componente, metodele de preparare și formele de servire.

Cocteil, care are un conținut ridicat în alcool, consumîndu-se ca aperitiv, în cantități mici, se prepară prin combinarea unor băuturi alcoolice (vodcă, gin, vermut, coniac, șampanie) cu siropuri diferite, apă minerală sau carbogazoasă, zahăr etc. După cantitatea de zahăr din conținut, cocteiuri-le pot fi: seci (dry), demiseci (medium) sau dulci (sweet). Amestecurile seci și demiseci se recomandă să se consume ca aperitiv, iar cele dulci ca desert sau între mesele principale.

Servirea se face în pahare speciale (pentru cocteil), pe farfurioare-suport.

Cobbler este o băutură slab alcoolizată în componența căreia intră vinurile dulci, fructe și gheață pisată. Se prepară în pahare în formă de cupă, mari, cu o capacitate de 250—300 ml, în felul următor: se toarnă gheața pisată în pahare peste care se așază în mod uniform fructele. Acestea pot fi piersici, cireșe, vișine, boabe de struguri, zmeură, căpșuni, felii de pere sau mere, în stare proaspătă, congelată sau din compot. Se toarnă cu multă grijă pentru a nu modifica aranjamentul. Băutura alcoolică poate fi: lichior, șampanie, vinuri dulci sau licoroase. Servirea se face cu paharul respectiv însoțit de pai și linguriță, așezate pe farfurioara-suport.

Crusta este o băutură cu tărie alcoolică mai mare. Se prepară prin agitare în shaker din: cuburi de gheață, suc de lămîie, băutură alcoolică (vodcă, coniac, gin), zahăr pudră și arome. Se toarnă în pahare-balon de 250—350 ml., jivrate cu zahăr pudră umectat cu suc de lămîie. Ca decor se introduce în băuturi coajă de lămîie tăiată în formă de spirală sau o fructă (cireașă, vișină etc.). Se servește în paharul-balon respectiv însoțit de pai și linguriță, așezate pe farfurioara-suport. Se recomandă să se consume după masa de seară.

Prin „jivrarea paharelor" se înțelege operațiunea prin care se aplică o bordură de zahăr sau pudră de cacao pe marginea unui pahar sau se aburește paharul cu ajutorul cuburilor de gheață.

Jivrarea se mai poate face și prin introducerea marginii paharului printr-o lămîie crestată sau prin suc de lămîie montat pe o farfurie, pînă ce gura acestuia se umezește uniform pe o adîncime de 1 cm. Apoi se introduce gura paharului în zahăr pudră formîndu-se o pojghiță uniformă. Aceste operațiuni se efectuează prin răsucirea paharului într-o parte și alta cu mișcări lente.

Pentru răcirea paharului cu gheață (jivrarea) se introduc cîteva cuburi de gheață într-un pahar gol și se învîrtesc rapid pînă ce pereții acestuia se aburesc. Se îndepărtează cuburile de gheață și se toarnă băutura respectivă.

Cruşon este o băutură cu tărie alcoolică redusă. Se prepară în pahare-cupă cu capacitatea de 200—250 ml, din fructe (caise, pere, căpşuni, zmeură, fragi, cireşe, portocale) macerate în zahăr şi lichioruri, coniac, şampanie etc. Pentru servire se iau cu lusul fructele macerate şi se toarnă în paharul-cupă peste care se adaugă băutura alcoolică respectivă. Se serveşte cu ajutorul farfurioarei-suport pe care a fost aşezat paharul-cupă însoţit de o linguriţă.

Eggnog se prepară din: lapte, ou, zahăr pudră, rom, coniac sau vodcă. Se serveşte în stare rece sau caldă.

Pentru realizarea eggnog-ului rece, se introduc în shaker 2—3 cuburi de gheaţă, albuşul şi gălbenuşul unui ou, zahăr pudră, băutura alcoolică şi lapte fiert răcit. Se agită pînă la omogenizare şi răcirea dorită şi se toarnă întregul conţinut în pahare speciale.

Eggnog-ul cald se obţine din aceleaşi componente cu deosebirea că laptele este cald şi nu se folosesc cuburi de gheaţă. Amestecul se face într-un vas special (tumbler), cu ajutorul unui tel mic sau furculiţă. Băutura alcoolică se adaugă la sfîrşitul operaţiunii de omogenizare.

Se poate pregăti eggnog-ul şi fără alcool. Este o băutură reconfortantă şi hrănitoare.

Fix are un conţinut mai ridicat de alcool. Se prepară din suc de lămîie, sirop de zahăr, lichior şi băutură alcoolică prevăzute în reţetă. Se amestecă într-un vas special cu ajutorul linguriţei cu mîner lung, după omogenizare se toarnă în pahare speciale cu capacitatea de 100—150 ml, peste care se montează gheaţă pisată. Se decorează cu o felie de lămîie tăiată subţire. Se serveşte pe farfurioară-suport, împreună cu pai. Se recomandă ca băutură-aperitiv.

Fizz se prepară în shaker, prin agitare, din suc de lămîie, apă minerală sau carbogazoasă, zahăr, albuş sau gălbenuş de ou şi băuturi alcoolice cu conţinut ridicat de alcool. Cînd se foloseşte gălbenuşul de ouă, băutura poartă denumirea de „golden“ (aur). După omogenizare, conţinutul shaker-ului se toarnă în pahare cu capacitatea de 200—250 ml, peste care se mai adaugă apă minerală sau carbogazoasă şi se decorează cu felii de lămîie subţiri. Se serveşte cu ajutorul farfurioarei-suport, împreună cu pai.

Flips are în componenţă vinuri licoroase, zahăr, ouă şi cuburi de gheaţă, amestecul făcîndu-se prin agitare în shaker. Un sortiment deosebit ca aspect şi gust îl constituie flip-ul realizat din băuturi alcoolice cu grade diferite de tărie alcoolică, cunoscut sub denumirea de „flips curcubeu“ (arc-en-ciel). Se realizează prin turnarea direct în pahare pe marginea acestuia, cu multă grijă, a lichiorurilor de diferite culori şi tării alcoolice, în ordinea descrescîndă a tăriei alcoolice, în aşa fel încît acestea se prezintă sub formă de straturi suprapuse. Se servesc în pahare speciale pe farfurie-suport, împreună cu pai.

Grog este o băutură reconfortantă şi stimulatoare, consumîndu-se, de regulă, foarte caldă, în timpul iernii. Se prepară din rom sau vinars, miere sau zahăr, infuzie de ceai sau apă fierbinte. Se serveşte în pahare de 250 ml cu un suport metalic pentru a evita frigerea degetelor.

Julep este considerat ca unul dintre cele mai vechi amestecuri de băuturi. Se prepară astfel: într-un vas se dizolvă zahăr în apă sau apă carbogazoasă, peste care se adaugă crenguţe de mentă ce se zdrobesc cu linguriţa (sau lichior de mentă). Se adaugă rom sau altă băutură alcoolică. Conţinutul se toarnă în shaker în care se introduc în prealabil cuburi de gheaţă. Se agită

pînă se aburesc pereții shaker-ului și apoi se toarnă în pahare speciale, decorîndu-se cu frunze de mentă sau diferite fructe. Se servește cu ajutorul farfurioarei-suport, însoțită de pai și linguriță.

Punci se prepară, de regulă, din cinci ingrediente: sirop, alcool, fructe, apă și arome, direct în pahar sau în boluri de sticlă, atît în stare rece cît și caldă.

În stare rece, se obține prin dizolvarea zahărului pudră în apă rece, la care se adaugă suc de fructe sau sirop, băutura alcoolică și gheață pisată. Se servește în pahare cu capacitatea de 250 ml decorate cu fructe (cireșe, vișine etc.).

În stare caldă, se prepară într-un ibric, din apă, zahăr pudră, suc de lămîie și băutură alcoolică care se fierb, servindu-se apoi în pahare încălzite în prealabil.

Pentru servirea mai multor persoane, punci-ul se prepară în boluri din sticlă, astfel: într-un vas se pun fructele curățate de coajă și sîmburi și zahăr pudră, lăsîndu-se la rece circa o oră. Se adaugă suc de lămîie și băuturile alcoolice (rom, coniac, gin) lăsîndu-se în continuare, la rece, cîteva ore. Se trece conținutul în bolul de sticlă special pentru punci, peste care se adaugă cîteva cuburi de gheață, apă minerală sau carbogazoasă, vin spumant, foarte bine răcite. Se amestecă totul cu ajutorul unui luș care va fi folosit și la porționarea în paharele din care se consumă.

Servirea se face cu ajutorul farfurioarei-suport, însoțită de linguriță și pai.

11.5. INCLUDEREA BĂUTURILOR ÎN MENIURI

Alcătuirea meniurilor fie precomandate sau à la carte presupune din partea lucrătorilor fiecărei firme o bună pregătire profesională, care de regulă se dovedește în momentul primelor contacte cu clienții, atunci cînd aceștia doresc să organizeze diferite tipuri de mese, să comande anumite preparate sau băuturi.

În aceste situații, mai ales lucrătorul chelner are obligația să intervină în ajutorul clientului, pe care trebuie să-l ajute, cu amabilitate și profesionalism desăvîrșit, în stabilirea meniului dorit.

Fiecare meniu cuprinde pe lîngă preparatele culinare sau produsele necesare completării meniului și unele băuturi alcoolice sau în amestec, care pot fi servite ca băuturi aperitiv sau ca băuturi la desert, în afara vinurilor specifice din meniu.

Băuturile aperitiv. Ca băuturi aperitiv, pot fi incluse în meniuri unele băuturi indigene cum sînt: țuica, rachiurile de vin, de tescovină, rachiuri cu diferite arome (de brad, de mentă), vermuturile simple sau în amestec cu țuica sau alte rachiuri, biterul, fernetul, vodca, iar dintre băuturile străine pot fi servite ca băuturi aperitiv bitterul-campari, Cinzano, Martini, Whisky, Dubonnet, vodcă rusească, poloneză, vietnameză.

Unele dintre băuturile aperitiv sînt servite fie prerăcite, fie însoțite de cuburile de gheață și felii de lămîie.

O dată cu servirea băuturilor aperitiv este servită și apa minerală, apa gazoasă sau alte băuturi răcoritoare solicitate de clienți.

Ca băutură aperitiv care poate fi servită și pe parcursul mesei, la solicitarea clienților, este și berea, care poate înlocui băuturile aperitiv mai ales la mesele care se deschid cu unele produse de patiserie cu umplutură din brînză sau carne, precum și atunci cînd în meniu sînt cuprinse sortimente de crenvuști cu hrean sau muștar, cabanoși fierți cu sos de hrean, cîrnăciori fierți cu hrean. Berea poate fi servită și la alte preparate culinare de intrare sau de trecere, în funcție de preferințele clientului.

Vinurile. În prezent, vinul poate fi considerat ca aliment atît pentru includerea în meniuri, adaptînd, la fiecare grupă de alimente, vinul adecvat din punct de vedere gustativ. Vinul mai poate fi considerat aliment și datorită faptului că la o gamă bogată de preparate culinare se folosește vinul ca principal element de asezonare a gustului.

La gustări ca: pateu de ficat servit simplu sau în diferite învelișuri (aspic, foietaj, prapure etc.), se recomandă vinul roșu, sec, șampania sec, vin spumant sec, vin alb sec, la preferințe, mai ales pentru doamne se poate servi și un vin alb demisec sau licoros.

La preparate din pește pregătit, ca preparate de intrare sau de trecere la care pot fi servite și anumite sosuri, vinurile recomandate sînt: vinul alb sec sau demisec, se mai poate recomanda și un vin roze, roșioară, rubiniu.

Preparatele din crustacee, din pui de baltă, pregătite după metoda „parizien" pane, crocant, pot fi asociate cu vinul alb sec, demisec, roze sec.

Pentru preparatele din stridii se recomandă vinul alb sec, șampania sec, vin roze.

Servirea icrelor negre solicită din partea lucrătorilor un plus de profesionalism. Datorită finețiii acestor feluri de mîncare se pot servi la aceste preparate, în principal, șampania sec, albă sau roze, vinul alb, sec. Se mai pot servi țuică, vodcă.

La diferite sortimente de gustări, la care nu se folosesc alimente cu gust acru se pot servi: vinul alb sec, roze, șampanie, vin spumant sec, dar, de regulă, sînt servite diferite băuturi alcoolice în cantități mici (țuică, vodcă, vermut, cinzano).

În meniuri pot fi incluse și unele preparate de intrare, pregătite cu diferite elemente de gust acru, cum este cazul salatelor combinate, unele legume umplute, gogoșari, gogonele, gulii umplute. Meniurile pot cuprinde gustări din ouă cu diferite umpluturi, la care sînt asociate și unele sosuri reci. În aceste cazuri nu se recomandă includerea niciunui sortiment de vinuri. La preparatele care cuprind gustări din ouă, pot fi servite vinul alb sec, vinul roze, iar dacă unele sosuri sînt pregătite cu vin, atunci va fi servit același vin.

Unele meniuri specifice anumitor sezoane ale anului, cum este cazul meniurilor destinate sărbătorilor de iarnă (crăciun, revelion etc.), cuprind sortimentele de produse din categoria cîrnaților, caltaboșilor, măruntaie diferite. Aceste preparate pot fi însoțite de vinul alb sec, vinul roze, vinurile roșii ușoare.

Meniurile cuprind și unele preparate de trecere sau de legătură, obținute din creier, bușeuri și pateuri diferite, volauventuri, completate și cu piftiile de pasăre, precum și cu unele preparate în aspic (creier în aspic, pateu de gîscă în aspic sau ficat în aspic). Aceste preparate se asociază bine cu vinurile demiseci, albe sau chiar dulci, Cinzano, Martini, vermuturile indigene.

În cazul cînd în meniurile unor mese deosebite sînt introduse și unele preparate lichide de tipul supelor sau consomeurilor, acestea avînd rolul preparatelor de trecere, iar înaintea lor au fost servite preparate însoțite de

vinuri seci albe sau roze se poate continua cu același vin. Aceste vinuri se pot servi și la preparatele care urmează imediat, exceptîndu-se preparatele de bază.

Pentru preparatele culinare obținute din diferite sortimente de carne, alegerea vinurilor pentru fiecare preparat se face, cu multă grijă, ținînd seama în primul rînd de culoarea cărnii, de gradul de impănare sau marmorare cu grăsime a cărnii. Se mai au în vedere și procesele tehnologice de obținere a preparatelor, precum și de garniturile care însoțesc preparatul.

În continuare vor fi prezentate posibilitățile de asociere a vinurilor la grupele de preparate obținute din fiecare specie de carne.

La preparatele din carne de pui și găină, obținute prin înăbușire, fierbere ori sotare, servite cu diferite garnituri, se asociază vinurile albe demiseci sau seci, după preferință.

Preparatele culinare obținute din cărnuri albe, prin frigere, din carne de pui, vițel, miel, iepure de casă pot fi asociate cu vinurile roșii ușoare.

Pentru preparatele obținute din cărnuri albe, prin prăjire, se recomandă vinurile: roșu, roze ușoare sau vinurile albe demiseci, fără arome pronunțate.

La preparatele din pui, obținute la frigare, la grătar, se recomandă vinurile albe seci din soiurile pure, reprezentative.

Preparatele culinare rezultate din cărnurile roșii, din speciile domestice, cum sînt preparatele din carne de vită (mușchi, antricot, vrăbioară), din carne de oaie și din cele cu carne neagră (porumbel, bibilică, rață), pot fi urmate de vinul roșu sec sau demisec.

La preparatele din vînat cu gust fin, cum sînt preparatele din prepeliță, potîrniche, se recomandă vinul roșu ușor sau roze vechi.

Preparatele culinare obținute din carne de vînat, cu gust accentuat, ca exemplu: mistreț, de iepure de pădure, căprioară, cerb, rață sălbatică, urs, au la bază procedee tehnologice caracteristice care cuprind, de regulă, două sau trei etape cuprinzînd în primul rînd etapa de fezandare naturală sau artificială, apoi urmînd repetarea fezandării în cazul cărnurilor cu miros specific, puternic, după care urmează prelucrarea culinară propriu-zisă. La această grupă de preparate, se asociază vinurile roșii tari sau ușoare, după caz.

La preparatele culinare din carne de măcelărie sau de pasăre, care urmează a fi servite reci (mușchi alb de porc la tavă, pui la tavă, pulpă de porc la tavă) se include în meniu vin alb, sec sau demisec; mai poate fi inclus și vinul roze sau roșu ușor.

La terinele din carne de vînat, cum sînt terina de iepure, de căprioară, precum și drobul de miel, servit de regulă primăvara, se asociază bine vinul roșu tare, dar care poate fi înlocuit cu vinurile roșii demiseci.

În afara celor prezentate mai sus, cu privire la unele recomandări referitoare la modul de alegere a vinurilor în funcție de preparatele din meniu, mai sînt și alte reguli de asociere a băuturilor în funcție de celelalte produse sau preparate ce pot fi servite la o masă, indiferent unde se desfășoară activitatea de prezentare și servire.

În restaurant, cofetărie, patiserie, bar, snak-bar, pensiune familială, precum și în alte tipuri de unități, comerciantul trebuie să cunoască cît mai bine modul de asociere a băuturilor la preparatele sau produsele pe care le comercializează, avînd în vedere atît satisfacerea gustului fiecărui client, cît și realizarea afacerii firmei proprii.

Sînt prezentate în continuare cîteva reguli referitoare la asocierea băuturilor la alte produse și preparate mai reprezentative.

Brînzeturile reprezintă pentru unele țări, dar mai ales pentru clienții francezi, unul din produsele nelipsite din meniu. Franța ocupă primul loc în lume în ceea ce privește numărul sortimentelor de brînzeturi și numărul de asemenea produse pe cap de locuitor. Din această cauză, la servirea brînzeturilor, se recomandă servirea unor vinuri deosebite și anume: vinul roze sau roșu ușor.

Alte recomandări cu privire la servirea unor preparate și asocierea vinurilor la acestea sînt prezentate în continuare.

Preparatele din ciuperci ocupă un loc aparte în arta culinară europeană, din această cauză aproape fiecare sortiment din astfel de preparate primește spre asociere un anumit sortiment de vin.

La ciupercile indigene (mînătărci), obținute prin prăjire (pariziene) sau sub forma unor preparate cu sosuri roșii, se recomandă vinul roșu, roze sau alb.

În cazul ciupercilor umplute sau însoțite de sosuri albe, ori care însoțesc, mai ales, preparatele din carne de pasăre (pui), se recomandă vinul alb sec sau demisec.

La servirea unor deserturi, cum sînt cele pe bază de înghețată (casate, parfaiturile, profiterolul, precum și unele creme), se recomandă băuturi răcoritoare, apă minerală, apă gazoasă, reci.

La produsele de patiserie (plăcintă cu brînză, cu carne, pateuri simple sau cu diferite umpluturi sărate), se recomandă vinul roze, dar mai ales berea.

În ceea ce privește produsele de patiserie, care au în conținutul lor diferite creme, glazuri, fiind de regulă dulci, se recomandă șampania, vinul desert sau demisec, alb.

Atunci cînd în meniuri sînt cuprinse fructe proaspete sau uneori flambate, se recomandă șampania, vinurile albe dulci.

O atenție deosebită se acordă temperaturii la care pot fi servite vinurile, aceasta constituind un factor important, mărind calitatea la unele sortimente, iar la altele defectele. Diferența doar de cîteva grade de temperatură poate accentua unele trăsături și a le diminua pe altele.

Ca regulă generală pentru vinurile albe este aceea că, toate vinurile albe seci, demiseci sau desert (dulci) se servesc bine prerăcite în spații frigorifice sau prin utilizarea frapierelor cu gheață naturală sau artificială.

Vinurile albe, răcite trebuie să păstreze temperatura constantă de prezentare și servire, de 6—10°C. În ceea ce privește temperatura vinurilor desert (dulci), precum și a vinurilor licoroase, acestea vor fi servite la o temperatură mai scăzută, de 4—8°C.

Vinurile roze sînt servite, de asemenea, prerăcite, ținînd seama și la acestea, de unele amănunte și anume: vinurile roze, seci vor fi răcite ceva mai moderat, la temperaturi între 8—12°C, iar vinurile roze, dulci, la temperaturi între 5 și 8°C.

Vinurile roșii sînt mai pretențioase din punct de vedere al temperaturii la care sînt servite, cît și din punct de vedere al tehnicilor folosite la servirea vinurilor roșii, îndeosebi a celor supuse procesului de învechire în butelii, de diferite capacități.

Ca principiu de bază, vinurile roșii din soiurile pure se servesc la temperatura camerei, căreia îi corespunde temperatura de 15—18°C, aducerea la această temperatură are o importanță deosebită, determinată de păstrarea sau pierderea însușirilor caracteristice ale fiecărui sortiment de vin. Opera-

țiunea de aducere la temperatura camerei a unei butelii cu vin roșu poate fi realizată prin mai multe metode:

— butelia de vin poate fi introdusă în spații mai calde sau mai reci decît temperatura camerei;

— butelia poate fi introdusă într-o frapieră cu gheață sau cu apă mai caldă decît temperatura camerei;

— butelia poate fi învelită într-un șervet introdus în apă caldă, dacă dorim să aducem temperatura de la un nivel scăzut la unul mai ridicat (la temperatura camerei).

Atît șampania cît și vinurile spumante se servesc la temperaturi cuprinse între 5°C și 8°C. Fraparea la o temperatură sub 5°C duce la pierderea buchetului, ceea ce este valabil pentru toate vinurile care sînt servite la temperaturi mai scăzute decît cele recomandate.

Într-un meniu, indiferent de varietatea componentelor sale nu vor fi incluse mai mult de două sortimente de vinuri (alb și roșu), (alb și roze), precum și un vin dulce servit la desert, care poate înlocui șampania sau poate fi înlocuit de șampanie.

Cantitatea de vin ce poate fi consumată la o masă consistentă, care cuprinde preparate de intrare, de trecere, de legătură, de bază și desert poate fi stabilită la circa 300—350 ml., cantitate care poate să crească, în funcție de timpul rezervat servirii mesei, de preferințele fiecărei categorii de consumatori și în funcție de importanța mesei (masă obișnuită, banchet, masă pentru revelion etc.).

Vinurile pot fi însoțite de ape minerale sau ape gazoase, precum și de unele băuturi răcoritoare care la rîndul lor pot însoți și celelalte băuturi alcoolice din meniu.

Băuturile răcoritoare nu sînt limitate din punct de vedere al cantității, ele se includ în meniuri la preferința clienților, în cantitățile și sortimentele solicitate de aceștia. Ele pot fi sau nu incluse în meniurile precomandate, putînd fi solicitate à la carté.

11.6. BĂUTURILE DESERT

Meniurile consistente destinate meselor pentru dejun, meselor festive pentru prînz și seară, meselor pentru dineuri pot fi completate cu unele băuturi speciale, care însoțesc preparatele sau produsele servite ca desert.

Dintre aceste băuturi, fac parte șampania desert, coniacurile fine marcate cu 5—7 stele, lichiorurile fine din sortimentele de creme speciale. La încheierea meselor, pot fi oferite și unele băuturi în amestec, cu o concentrație mică de alcool, cu gust dulce, băuturi care pot fi servite în săli special amenajate, cu o ambianță intimă deosebită. Aceste băuturi pot fi pregătite chiar în fața clienților, constituind un bun prilej de demonstrare a priceperii barmanului, preparator care trebuie să mînuiască cu multă îndemînare întregul complex de obiecte de inventar și ustensile, pe care le folosește la pregătirea și servirea băuturilor în amestec.

Unele din băuturile servite ca desert prezintă particularități specifice, așa cum este cazul servirii coniacului fin, folosindu-se tipuri de pahare format balon, de capacitate mare 150—200 ml, dar în care sînt servite cantități mici din conținut, cu scopul savurării aromei și gustului plăcut al coniacului fin sau extrafin.

Ca băuturi servite la desert, pot fi incluse în meniuri și unele sortimente de vinuri, cu o concentrație ridicată de zahăr, cu gust dulce din podgoriile Murfatlar, Pietroasele, Tîrnava, Alba Iulia, Banul Mărăcine, unele sortimente din podgoriile Drăgășani, Cotnari. Vinul desert se recomandă, îndeosebi, la dulciurile de bucătărie și de cofetărie, în afara dulciurilor care au la bază fructele sau ciocolata.

Servirea cafelei poate fi asociată cu servirea unor sortimente de băuturi, cu efecte digestive distilate, de tip coniac fin, rachiuri fine sau extrafine, obținute din cireșe amare, piersici, caise, vișinate, amestecuri din fructe care au la bază căpșunile, fragii, murele, vișinile, afinele macerate în alcool distilat, obținut din cireșe, pere, dude.

Capitolul 12

TEHNICA SERVIRII DIFERITELOR TIPURI DE MESE

Formarea deprinderilor și însușirea cunoștințelor privind caracteristicile și modul de manipulare a obiectelor de servire folosite în saloanele unităților publice de alimentație, precum și regulile de aranjare a meselor, de aducere, prezentare și servire a diferitelor preparate culinare și băuturi se pot materializa și evalua în organizarea și servirea succesivă a componentelor unor meniuri mai simple sau mai consistente, stabilite pentru diferite tipuri de mese ce se pot oferi, pentru satisfacerea opțiunilor diversificate ale clienților.

Pentru organizarea și servirea meniurilor la diferite tipuri de mese se vor stabili componentele acestora, în funcție de care se vor executa operațiile de aranjare a meselor, de pregătire, transportare și servire a preparatelor și băuturilor.

Prin *meniu* se înțelege totalitatea preparatelor culinare și alte produse alimentare, inclusiv băuturile alcoolice și nealcoolice ce se servesc și se consumă de una sau mai multe persoane la o singură masă.

Meniurile pot fi de mai multe feluri:

a) *după numărul de preparate și produse alimentare servite și consumate*:

— meniuri simple cînd se servesc și se consumă un număr redus de preparate culinare sau produse alimentare, de exemplu: un preparat lichid cald și o mîncare;

— meniuri complete cînd se servesc și se consumă un număr mai mare de preparate culinare sau produse alimentare, ca de exemplu: gustare, preparate lichide calde, preparate din pește, preparate pe bază de carne, cu garnitură și salată, dulce de bucătărie sau produse de cofetărie;

b) *după felul mesei la care se servește și se consumă*:

— meniu pentru mic dejun (masa de dimineață);
— meniu pentru dejun (masa de prînz);
— meniu pentru cină (masa de seară);
— meniu pentru masă festivă (banchet);
— meniu pentru recepție;
— meniu pentru populația dintr-o anumită zonă geografică a țării;
— meniu pentru turiști străini.

c) *după structura și componența preparatelor culinare*:

— meniu consistent, cînd se consumă un număr mai mare de preparate sau produse alimentare cu un conținut bogat în substanțe nutritive și valori calorice;

— meniu pensiune, cînd se servesc și se consumă două-trei feluri de mîncare diferite, dar la un preț unic (fix) de vînzare;

— meniu de cruțare, cînd se consumă un număr mai redus de preparate sau produse alimentare cu un conținut mai redus de substanțe nutritive sau valori calorice;

— meniu dietetic, cînd se servesc și se consumă preparate culinare realizate din materii prime stabilite de un anumit regim alimentar, impus de starea sănătății clienților;

d) *după momentul în care se stabilesc*:

— meniuri à la carté, cînd meniul se stabilește atunci cînd clienții sînt la masă și solicită preparatele sau băuturile servite consultînd lista pentru meniuri;

— meniuri comandate, cînd acestea se stabilesc cu anticipație, înainte de sosirea clienților la masă.

La stabilirea meniurilor se va ține seamă, de regulă, de următoarele elemente:

— structura clienților (vîrstă, sex, naționalitate etc.);

— anotimpul în care se pregătesc și se consumă preparatele;

— timpul destinat pregătirii și servirii meniului;

— tipul de masă la care se servește (mic dejun, dejun, cină etc.);

— valoarea nutritivă și calorică a preparatelor și băuturilor;

— preferințele culinare și tradiția de consum;

— sursele de aprovizionare cu materii prime;

— regulile gastronomice care, în principal, prevăd evitarea includerii într-un meniu a următoarelor preparate:

* din materii prime de bază asemănătoare (exemplu: ciorbă de burtă și tuslama, ciorbă de perișoare și ardei umpluți, ciorbă de fasole boabe și iahnie de fasole boabe, supă-cremă de cartofi și garnitură din cartofi etc.);

* realizarea prin procedeu tehnologic similar: prăjire, coacere, fierbere (de exemplu: cașcaval pane și pește pane, pește la grătar și friptură la grătar, macaroane gratinate și budincă gratinată etc.);

* din același sortiment de carne (de exemplu, ciorbă din carne de pasăre și pui la ceaun, ciorbă din carne de porc și friptură din carne de porc, mîncare din carne de iepure și friptură din carne de vînat);

* din aceleași legume (exemple: pește cu cartofi natur și friptură cu cartofi prăjiți, supă-cremă de mazăre și friptură cu mazăre sote etc.);

* deserturi obținute din aceeași materie primă (exemple: tarte cu căpșuni și salată din căpșuni, înghețată din ciocolată și prăjitură pe bază de ciocolată).

12.1. ORGANIZAREA ȘI SERVIREA MICULUI DEJUN

Micul dejun constituie prima masă din zi, pe care omul o servește pentru a-și completa rezervele energetice și calorice ale organismului, necesare desfășurării activității cotidiene. Micul dejun se servește între orele 6—10 dimi-

neaţa, în braserii, restaurante-pensiune, cofetării, bufete lacto-vegetariene, baruri de zi şi alte unităţi de alimentaţie publică.

Operaţiunile de organizare şi servire a preparatelor şi băuturilor ce pot intra în componenţa unui meniu pentru micul dejun sînt mult mai complexe decît pentru celelalte tipuri de mese, datorită gamei sortimentale de preparate şi băuturi ce se oferă şi se consumă la o astfel de masă, cît şi a timpului redus în care se execută acestea.

12.1.1. STABILIREA MENIURILOR

În componenţa meniurilor pentru micul dejun pot fi cuprinse următoarele produse:

— băuturi calde nealcoolice: ceai, lapte, cacao, cafea simplă sau în combinaţii;

— unt, gem, dulceaţă, miere;

— preparate din carne: şuncă, crenvurşti, salam, fripturi reci;

— produse din lapte; brînzeturi, caşcaval, iaurt, smîntînă etc.;

— preparate din ouă: ouă fierte, ochiuri, omlete, ouă la pahar etc.;

— legume proaspete: roşii, ardei, castraveţi, ridichi etc.;

— produse de panificaţie: chifle, cornuri, pîine prăjită (tost), cozonac, chec;

— băuturi răcoritoare: sucuri din fructe sau din legume, nectar;

— apă minerală şi gazoasă.

În funcţie de numărul şi structura preparatelor şi băuturilor componente, meniurile sînt de două feluri:

— simple care se compun din băuturi nealcoolice calde, unt, gem, dulceaţă sau miere şi produse de panificaţie;

— consistente care cuprind mai multe preparate şi băuturi din structura arătată mai sus de exemplu: omletă cu şuncă, roşie, unt, dulceaţă, cafea cu lapte, cornuri, suc de fructe.

12.1.2. ARANJAREA MESELOR

La efectuarea mise-en-place-ului pentru micul dejun se folosesc următoarele obiecte: farfurii mijlocii întinse (pentru micul dejun simplu), farfurii mari întinse (pentru micul dejun consistent), furculiţe, cuţite, lingurinţe, ceşti cu farfurioare suport, farfurii mici întinse pentru pîine, serviciul de unt şi dulceaţă, pahare mari, presărătoare, zaharniţe, muştariere, cocotiere, căpăcele, şervete, şerveţele, feţe de masă, naproane etc.

Aranjarea mesei pentru mic dejun se realizează astfel (fig. 105);

— farfuriile mijlocii întinse (pentru gustare) se aşază pe masă la o distanţă de 1—1,5 cm de marginea blatului mesei cu emblema spre mijlocul mesei; această farfurie este considerată farfurie-suport sau de bază;

— cuţitele pentru gustare se aşază în dreapta farfuriei de bază cu mînerele spre marginea blatului mesei şi cu tăişurile spre farfuria de bază;

— furculiţele pentru gustare se aşază în stînga farfuriilor de bază, cu mînerele spre marginea blatului mesei şi cu dinţii în sus;

— farfuriile mici întinse (jour) se aşază în stînga farfuriei de bază, pe marginea dreaptă a acestora se aşază cîte un cuţit pentru gustare, cu mînerul

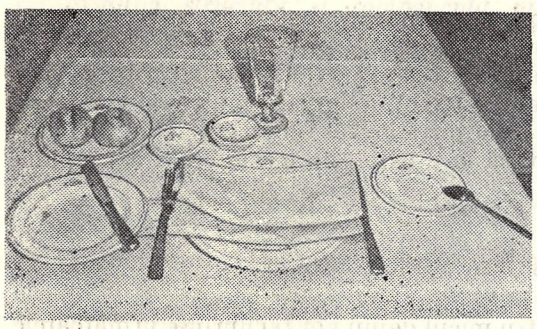

Fig. 105. **Aranjarea mesei pentru micul dejun.**

spre consumator și cu tăișul lamei spre farfurie, care se folosește la ungerea feliilor de pîine cu unt și gem;

— farfuriile mici întinse, pentru pîine, se așază în partea stîngă (și spre mijlocul blatului mesei) a farfuriei cu cuțitul pentru ungerea untului pe feliile de pîine. Această farfurie se așază numai în cazul cînd produsele de panificație nu sînt aduse la coșulețe;

— farfurioarele-suport pentru cești se vor așeza în dreapta lamei cuțitelor, cu emblema spre mijlocul blatului mesei. Cestile se aduc calde, înainte de servirea preparatului lichid cald respectiv;

— linguriţele pentru ceai vor fi așezate cu căușul în jos, pe marginea farfurioarelor și cu mînerele sprijinite de blatul mesei;

— serviciile de unt și gem (dulceață) se așază în fața farfuriilor de bază, din dreptul emblemei farfuriei spre stînga, în diagonală, îndreptată spre marginea blatului mesei;

— paharele pentru apă se așază în fața farfuriei-suport, în dreapta emblemei;

— presărătoarele sau solnițele, coșulețele pentru produsele de panificație, zaharnițele, se vor așeza la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă consumatorilor;

— șervetele se așază pe farfuriile-suport, iar șervețelele împăturite sub forma unui triunghi se așază cu vîrful sub îndoitura mînerului furculiței;

— tacîmurile pentru fructe (cuțit și furculiță) se folosesc numai în cazul în care în meniu se prevăd și fructe. Se așază în fața farfuriei-suport, cuțitele lîngă farfurie cu mînerele îndreptate spre dreapta și cu tăișurile spre farfurie, iar furculițele cu mînerele spre stînga, cu dinții în sus;

— mustarierele, olivierele, rîșnița pentru piper etc., sînt așezate la mijlocul mesei la o distanță accesibilă consumatorilor.

12.1.3. SERVIREA PREPARATELOR ȘI A BĂUTURILOR

Pentru aducerea și servirea preparatelor și băuturilor ce intră în componența meniurilor pentru micul dejun se efectuează diferite operațiuni în funcție de volumul și structura acestora.

Aducerea și servirea produselor de panificație. La micul dejun se pot servi: chifle, cornuri, brioși, felii de pîine prăjită (toast) etc. Acestea se aduc și se așază pe mese în două feluri:

— în coșulețe pentru produse de panificație, acoperite cu un șervet. Se aduc pe mîna stîngă și se așază la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă consumatorilor;

— pe tăvi sau în coșulețe și apoi trecute pe farfurioare ce se găsesc pe masă în stînga furculițelor, în dreptul dinților acestora. Se aduc mai întîi farfurioarele și apoi produsele de panificație montate pe o tavă sau într-un coșuleț, așezate pe antebrațul și palma stîngă.

Trecerea de pe acestea pe farfurie se face cu ajutorul „cleștelui chelnerului" pe partea stîngă a clienților. Cînd aceste operațiuni se efectuează înainte de sosirea clienților (feliile de pîine prăjită se aduc numai după sosirea clienților), produsele de panificație se vor acoperi cu șervete montate în formă de con.

În cazul în care, în unități speciale, condițiile permit, feliile de pîine pot fi prăjite la masă fie de chelner, fie de consumator, cu ajutorul aparatului electric pentru prăjitul pîinii, acesta aducîndu-se la masa consumatorilor o dată cu feliile de pîine. Se face legătura la rețeaua electrică a unității, iar în momentul în care aparatul s-a încălzit, se introduc rînd pe rînd feliile de pîine. Feliile se vor prăji mai mult sau mai puțin, după preferințele consumatorilor.

Aducerea coșulețului cu pîine prăjită, concomitent cu gemul și untul. Pîinea prăjită este montată în coșuleț și acoperită cu un șervet, iar gemul și untul preambalate se montează pe o farfurie întinsă. Prinzînd farfuria cu degetul mare deasupra și celelalte dedesubt și așezînd coșulețul cu pîinea prăjită pe antebrațul stîng, chelnerul trece în sala pentru servirea clienților, ridică cu mîna dreaptă cleștele (lingura și furculița) de la consolă (în cazul în care nu l-a ridicat de la oficiu) și îl așază pe farfuria cu gem și unt; se apropie de primul client ce urmează să fie servit, pe partea stîngă, ridică cu mîna dreaptă coșulețul cu pîine și îl așază la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților; tot cu mîna dreaptă prinde cleștele cu ajutorul căruia trece o porție de unt și apoi de gem de pe farfurie, pe farfuriile ce au fost așezate pe masă în prealabil, în fața farfuriei suport: untul pe farfurioara din stînga, iar gemul pe cea din dreapta. Se repetă operațiile la toți clienții.

Aducerea coșulețului cu pîine prăjită, untului, mierii și lămîii pentru ceai. La secția de producție se pregătesc: coșulețul cu pîinea prăjită se acoperă cu un șervet, untul și mierea porționate se montează pe cîte o farfurioară specială și lămîie tăiată felii (lame) pe o altă farfurioară. Pentru servirea feliilor de lămîie de către consumator, se va aduce în același timp și furculița specială cu doi dinți. Cu mîna dreaptă se ridică farfurioarele cu unt, miere și lămîie și se așază, în limita posibilităților, pe suprafața tăvii de pe antebrațul stîng, în așa fel ca farfurioarele să nu se atingă de alimentele respective. Se prinde coșulețul cu degetul mare deasupra și celelalte degete de la mîna dreaptă dedesubt și se transportă în sală. La masă, chelnerul se apropie, fandează piciorul drept puțin înainte, așază la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților, coșulețul cu pîinea prăjită și farfurioara cu feliile de lămîie împreună cu furculița respectivă, după care începe să așeze, în fața fiecărei farfurii-suport, farfurioarele cu unt în stînga și farfurioarele cu miere în dreapta.

Aducerea și servirea ouălelor moi la pahar. Conținutul a două ouă fierte se toarnă la secția de producție în fiecare pahar. Acestea se aduc pe o tavă împreună cu farfurioarele suport și cu linguriței. Farfurioarele se așază una peste alta, cu emblema îndreptată în partea stîngă, aproape de marginea tăvii de lîngă brațul stîng, peste cea de deasupra putîndu-se așeza unul din pahare. Linguriței sînt așezate spre marginea tăvii dinspre chelner cu mînerele îndreptate spre palmă. La masă, chelnerul se apropie pe partea dreaptă de clientul ce urmează să fie servit, cu piciorul drept fandat, puțin înainte, prinde cu mîna dreaptă o linguriță pe care o așază pe farfurioara de deasupra, lîngă pahar, cu căușul spre emblemă. Cu degetul mare deasupra și cu celelalte dedesubt, prinde farfurioara cu pahar și o așază pe farfurioara-suport ce

se găsește pe blatul mesei, iar linguriţa cu mînerul spre consumator. Apoi se retrage mergînd spre stînga, pentru a servi alt client, repetînd aceleaşi operaţiuni pînă la servirea tuturor clienţilor.

Aducerea şi servirea ouălelor fierte. Ouăle se fierb în coajă la secţiile de producţie şi se montează în cocotiere. Pe o tavă, pe care a fost aşezat un şervet, se montează un număr de farfurioare şi linguriţe egal cu numărul cocotierelor ce urmează să fie ridicate. Farfurioarele vor fi aşezate una peste alta, cu emblema îndreptată spre stînga lîngă marginea tăvii apropiată de braţ, iar linguriţele în apropierea farfurioarelor, lîngă marginea tăvii apropiată de bust, cu mînerul îndreptat spre palmă. Cocotierele în care s-au montat cîte un ou fiert în coajă se ridică de la secţie cu mîna dreaptă şi se aşază pe restul suprafeţei tăvii, una putîndu-se aşeza şi pe farfurioara de deasupra. În cazul în care cocotierele sînt din porţelan, se va urmări ca emblema să fie îndreptată spre chelner.

Ajuns la masă, chelnerul se apropie pe partea dreaptă de clientul ce urmează să fie servit, cu piciorul drept puţin fandat în faţă. Prinde cu mîna dreaptă o linguriţă pe care o aşază pe farfuria de deasupra setului lîngă cocotieră, cu mînerul îndreptat spre bust, cu degetul mare deasupra şi cu celelalte dedesubt; prinde farfurioara şi aplecîndu-se puţin în faţă o aşază pe farfuria-suport de pe blatul mesei. Farfurioara va fi îndreptată cu emblema spre client, iar linguriţa cu căuşul spre mijlocul blatului mesei şi cu mînerul spre client. Se retrage apoi mergînd, spre stînga, prin spatele clientului servit, pentru a continua în acelaşi fel să servească şi pe ceilalţi clienţi de la masă.

Aducerea şi servirea omletelor. Modul în care se realizează această operaţie este prezentat în continuare.

Omletele montate pe un platou se aşază pe antebraţul şi mîna stîngă, peste care în prealabil a fost aşezat ancărul împăturit. Cleştele format din lingură şi furculiţă va fi aşezat pe platou cu partea concavă a lingurii şi cu dinţii furculiţei în jos, cu mînerele îndreptate în faţă, fără însă să strice aspectul preparatului. Ajuns la masă pe partea stîngă a clientului ce urmează să fie servit, chelnerul cu piciorul stîng puţin fandat apropie marginea platoului de marginea farfuriei calde, prinde în cleşte omleta, de-a lungul acesteia, şi o trece prin alunecare de pe platou pe farfurie, fără să o rupă sau să-i modifice aspectul. După aceasta chelnerul se retrage şi merge spre dreapta, prin spatele clientului servit, pentru a-i servi şi pe ceilalţi clienţi, efectuînd aceleaşi operaţiuni.

Aducerea şi servirea mezelurilor, brînzeturilor şi cruditătilor (ardei graşi, roşii etc.).

Mezelurile, brînzeturile, şunca sau feliile de friptură rece tranşată la secţia de producţie, împreună cu cruditătile (de exemplu: ardei graşi şi roşii) se montează pe un platou. Chelnerul preia platoul, îl aşază pe antebraţul şi palma stîngă, peste care se găseşte ancărul împăturit. Tranşele de friptură rece sau feliile de şuncă se montează una peste alta, începînd de la marginea ce se găseşte spre antebraţ. Cruditătile se montează spre marginea din stînga a platoului, iar tranşele de friptură sau feliile de şuncă spre marginea din dreapta. Cleştele format din lingură şi furculiţă se aşază pe marginea platoului cu căuşul şi respectiv cu dinţii în jos, cu mînerele îndreptate în faţă. Ajungînd la masă, pe partea stîngă a clientului ce urmează să fie servit, chelnerul, cu piciorul stîng puţin fandat apropie marginea platoului de marginea farfuriei, ia cleştele cu mîna dreaptă, prinde prima tranşă de friptură sau şuncă şi o trece în farfurie; urmează alte tranşe, pînă la completarea unei porţii,

după care continuă servirea cu trecerea crudităților de pe platou pe farfurie, fără să strice aspectul montajului de pe platou. Pe farfurie, preparatele și cruditățile vor fi montate astfel: tranșele de friptură sau șuncă spre marginea farfuriei dinspre client, iar cruditățile spre marginea pe care se găsește emblema. După ce a servit cantitatea echivalentă cu o porție, chelnerul se retrage mergînd spre dreapta, prin spatele clientului servit, pentru a continua servirea celorlalți clienți, efectuînd aceleași operații.

Aducerea și servirea caşcavalului la capac. Caşcavalul la capac se pregătește la bucătărie în căpăcele. Fiecare căpăcel se așază pe o farfurie mijlocie întinsă, ca suport. Chelnerul avînd ancărul peste antebrațul și mîna stîngă poate ridica maximum patru farfurii la un transport cu căpăcelele respective. Prinde prima farfurie între degetul mare de la mîna stîngă deasupra, cel arătător dedesubt, lăsînd libere degetele mijlociu, inelar și cel mic. Cea de a doua farfurie o ridică cu mîna dreaptă și o așază sub prima farfurie sprijinită pe degetele rămase libere, iar cea de a treia farfurie o așază pe antebraț și o sprijină de marginea celei de a doua. Cea de a patra farfurie o prinde cu mîna dreaptă, cu degetul mare deasupra și celelalte dedesubt răsfirate. În acest fel, le transportă în sală, pînă la masă, se apropie de partea dreaptă a consumatorului care urmează să fie servit și așază în locul farfuriei-suport, care a fost în prealabil ridicată, farfuria cu căpăcelul respectiv din mîna dreaptă. Trece apoi prin spatele clientului servit spre stînga, la alt client, prinzînd cu mîna dreaptă farfuria a treia, apoi cea de a doua, ultima farfurie pe care o așază pe masă fiind farfuria prinsă între degetele mîinii stîngi (prima ridicată de la secție). Nu este indicat să se ia un număr mai mare de farfurii cu căpăcele, deoarece acestea s-ar putea dezechilibra și ar putea duce la schimbarea aspectului de prezentare al preparatelor, la murdărirea farfuriilor (și de pe acestea a fețelor de masă), căderea preparatelor și pătarea pardoselii, mochetei sau îmbrăcămintii clienților ori a personalului, în cazul în care farfuriile ar aluneca.

Pentru evitarea efectuării operațiunii de strîngere de pe masă a farfuriilor-suport, este indicat ca la aranjarea mesei în locul acestora să fie așezate șervete direct pe fața de masă.

Aducerea și așezarea pe masă a tambalului și a farfuriei calde pentru servirea și consumarea crenvurștilor se efectuează în două feluri așa cum este prezent în continuare.

— În cazul în care unitatea este dotată cu loveratoare (încălzitoare) pentru farfurii, cu puțin timp înainte de servire se va așeza în dreptul fiecărui consumator cîte o farfurie mijlocie întinsă caldă. Chelnerul va ridica de la secție tambalul cu crenvurști, așezat pe un suport format dintr-o farfurie mare întinsă. Îl aduce pe mîna stîngă acoperită cu ancărul desfășurat (farfuria prinsă între degetul mare deasupra și celelalte răsfirate dedesubt) pînă la masa clienților, așezîndu-l la mijlocul mesei la o distanță accesibilă clienților. Pe farfuria suport vor fi așezate și două furculițe care vor forma cleștele cu ajutorul cărora fiecare client se poate servi cu cît dorește, după ce va ridica capacul tambalului (sistemul de servire indirect). Chelnerul însă poate să servească direct clienții procedînd astfel: la venirea în sală lasă capacul tambalului la consolă sau pe colțul mesei clienților (în cazul în care va fi loc). Se apropie de partea stîngă a clientului servit și, cu mîna dreaptă, prinde cleștele format din două furculițe, apropie marginea tambalului de marginea farfuriei din fața clientului și prinde cu ajutorul cleștelui crenvurștii pe care îi trece în farfurie, așezîndu-i paralel cu marginea blatului mesei. Trece apoi prin spatele clientului servit, spre dreapta, continuînd servirea celorlalți clienți.

— În cazul în care farfuriile calde se ridică de la masa caldă din oficiul chelnerilor, se va proceda astfel: chelnerul prinde farfuria-suport cu tambalul

respectiv în modul arătat mai sus, iar pe antebrațul și podul palmei stîngi așază farfuriile calde ridicate de la masa caldă. Ajuns la masa clienților așază cu ajutorul mîinii farfuria cu tambalul la mijlocul blatului mesei și apoi așază farfuriile calde în dreptul fiecărui client cu ajutorul mîinii drepte, pe partea dreaptă a acestora. În cazul în care aplică sistemul de servire direct, lasă pentru un moment farfuria cu tambalul la consolă sau pe colțul mesei clienților, așază farfuriile și apoi începe servirea în modul arătat mai sus. Farfuriile calde pot fi trecute altui lucrător pentru a le așeza pe masă, iar chelnerul începe servirea crenvurștilor în același mod.

Aducerea și servirea cafelei cu lapte. De la oficiu, se preiau ceștile și se așază pe o tavă de serviciu, acoperită cu șervet. Tava se așază pe antebrațul și palma stîngă acoperită cu ancărul desfășurat. Se aduc în salon și se montează pe partea dreaptă pe farfurioara-suport, din partea dreaptă a clientului. Se ridică de la secție cănile (cafetiera și laptiera) în care se găsește cafeaua și laptele. Cănile sînt așezate pe farfurii întinse suport, se pun pe o tavă așezată pe antebrațul și palma stîngă, acoperite cu ancărul împăturit și se transportă în sala pentru servirea clienților. La masă se poate proceda în două feluri:

— se ridică de la tavă, pe rînd, cafetiera și apoi laptiera cu suport și se așază la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă clienților, urmînd ca aceștia să se servească singuri (sistemul de servire indirect);

— se apropie pe partea dreaptă de primul client ce urmează să fie servit, îi solicită preferința prin formula „preferați mai mult lapte?" sau „doriți o cantitate mai mare de cafea?" și prinzînd cu mîna dreaptă toarta cafetierei începe să toarne cafea în ceașcă, în așa fel încît să nu producă stropi. Ceștile sînt aduse calde, cu puțin timp înainte de începerea servirii cafelei și laptelui. După turnarea unei cantități apreciată că ar corespunde preferinței consumatorului, așază cafetiera pe tavă și ridică apoi laptiera, turnînd lapte pînă ce lichidul se apropie de 1—2 cm de partea superioară a ceștii. Se trece pe partea stîngă la celălalt client, repetîndu-se operațiunile, pînă vor fi serviți toți clienții, după care în cazul în care a mai rămas cafea și lapte, cănile cu farfurioara-suport se așază pe blatul mesei la o distanță accesibilă clienților.

În cazul în care cafetiera și laptiera se aduc în serviciu pentru o singură persoană, obiectele de salon respective se așază cu tava-suport în partea dreaptă a clientului, în fața ceștii în care urmează să se facă amestecul.

Aducerea și servirea ceaiului se pot efectua în trei feluri așa cum este prezentat în continuare.

— Ceainicul în care a fost turnat ceaiul preparat se așază pe o farfurie-suport prinsă cu degetul mare deasupra și celelalte degete de la mîna stîngă dedesubt acoperite cu ancărul desfășurat și se aduce pînă în sală. Se apropie de clientul ce urmează să fie servit, cu piciorul drept înainte, puțin fandat, apropie farfuria cu ceainicul de ceașca ce se găsește pe blatul mesei, prinde cu degetele mîinii drepte toarta ceainicului, avînd grijă ca degetul arătător să fie așezat peste capacul acestuia și începe turnarea ceaiului aplecînd ceainicul, pentru a evita producerea stropilor.

— Se preia în ceainic numai apa fiartă, iar pe farfurioare ceaiul și zahărul, preambalate în ambalaje speciale. Farfurioarele se așază pe o tavă, iar ceainicul pe o farfurie-suport. Tava se aduce pe antebrațul și mîna stîngă, iar farfuria cu ceainic cu degetul mare deasupra și celelalte degete de la mîna dreaptă dedesubt. În sală, farfuria cu ceainic se lasă la consolă sau se înmînează altui lucrător. Se poate însă ca mai întîi să fie adusă tava și apoi farfuria

cu ceainic, evitîndu-se astfel eventuala răcire a apei. Farfurioarele cu ceai și zahăr preambalat se așază pe blatul mesei la o distanță accesibilă clienților, iar apa fierbinte din ceainic se toarnă în cești, efectuîndu-se operațiunile descrise mai sus, urmînd ca fiecare client să introducă în apă mai întîi zahărul și apoi pachețelele cu ceai, pe care le lasă mai mult sau mai puțin timp, după cum preferă să fie ceaiul, mai concentrat sau mai slab.

— Se preiau două ceainice, unul cu capacitatea mai mică în care se găsește esență de ceai (ceai concentrat) și altul mai mare în care se găsește apă fierbinte. Fiecare se așază pe cîte o farfurie-suport și se transportă în sală cu ajutorul tăvii așezate pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul. La masă se solicită fiecărui consumator preferința consumării ceaiului (mai concentrat sau mai slab) prin formula „cum doriți ceaiul?.. mai concentrat sau mai slab?" și în funcție de răspunsul primit se toarnă în ceașcă, mai întîi esența de ceai în cantitatea apreciată că ar corespunde cu preferința clientului și apoi apa fierbinte, efectuîndu-se aceleași operațiuni descrise mai sus. Pentru îndulcirea ceaiului se aduce fie farfurioara cu zahăr preambalat, fie zaharnița.

Aducerea și servirea cafelei se efectuează în mod direct, în funcție de felul cafelei și modul de preparare a acesteia.

— Cafeaua pregătită la secție se aduce în cești așezate pe o tavă, însoțite de farfurioarele-suport respective. Farfurioarele sînt așezate unele sub altele, cu emblemele îndreptate spre stînga în apropierea marginii tăvii de lîngă braț, iar cestile cu cafea cu toartele îndreptate spre dreapta. Pe farfurioara de deasupra setului se poate așeza o ceașcă cu cafea. Tava se transportă pe brațul și pe palma stîngă acoperită cu ancărul împăturit. Ajuns la masă, chelnerul se apropie de partea dreaptă a consumatorului ce urmează să fie servit, prinde cu mîna dreaptă (degetul mare deasupra și celelalte dedesubt) farfurioara cu ceașca și o așază în fața clientului, în așa fel încît ceașca să aibă toarta spre dreapta și emblema spre client, iar farfurioara să aibă emblema spre mijlocul blatului mesei. Se retrage și trece spre stînga, prin spatele clientului servit pînă la celălalt client. Prinde cu mîna dreaptă o ceașcă de pe tavă și o așază pe farfurioară, procedînd ca la primul client. Repetă operațiunile pînă ce vor fi serviți toți de la masă.

În cazul în care farfurioara este mai mare decît ceașca, pentru a se evita alunecarea acesteia se recomandă ca pe farfurioară să se așeze, înainte de a fi așezate cestile, un șervețel.

—Cafeua filtru la serviciu se servește cu ajutorul unei tăvi pe care este așezat serviciul respectiv: cafetiera cu apă fierbinte, ceașca de cafea bine încălzită, farfurioara, linguriță și zaharnița (fig. 106).

Ajuns la masa clientului, chelnerul va așeza ceașca cu farfurioara-suport pe masă, pe partea dreaptă a acestuia, cu mîna dreaptă, alături de care va așeza zaharnița. Linguriță va fi așezată pe marginea farfurioarei-suport, cu partea concavă în sus sau sprijinită de marginea farfurioarei, cu partea concavă în jos și cu mînerul pe blatul mesei. Tava cu serviciul filtru pentru cafea se va așeză pe blatul mesei, în partea dreaptă a clientului. Chelnerul va turna cu ajutorul mîinii drepte apa clocotită din cafetieră, peste cafeaua pusă în filtru, apoi din acesta, tot cu mîna dreaptă, va turna cafeaua rezultată în ceașca clientului. Ceașca se lasă puțin mai goală pentru a se putea introduce zahărul și a se amesteca cu linguriță. Serviciul de filtru este lăsat pe masă, chelnerul avînd grijă ca la dorința clienților să repete servirea. Acest sortiment de cafea poate fi pregătit și direct de consumator. La cererea clienților la cafeaua filtru se mai poate servi, frișcă, prezentată în cremieră.

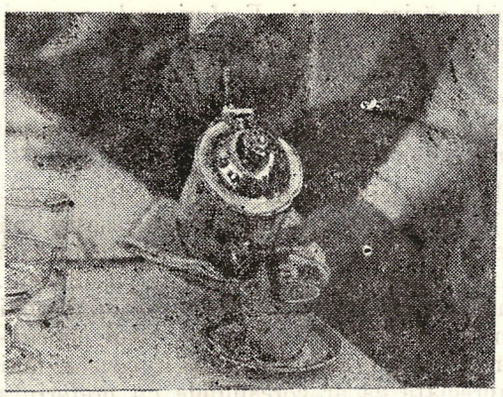

Fig. 106. **Servirea cafelei din cafetieră.**

Întotdeauna cafeaua se servește împreună cu apa minerală. În acest scop, chelnerul va avea grijă ca după ce a servit cafeaua să umple toate paharele pentru apă, cu apă minerală.

Aducerea și servirea apei minerale. Sticlele cu apă minerală se așază în frapierele cu gheață la barul de serviciu. Chelnerul acoperă frapiera cu un șervet, o prinde de toarte cu ambele mîini și o transportă în sala pentru servirea clienților, așezînd-o pe suport. De regulă, suporturile se așază în partea dreaptă a unui bărbat. Pentru respectarea acestei reguli, chelnerul va lua suportul cu frapiera și le va așeza, dacă este cazul în acest fel. Ridică sticla din frapieră cu mîna stîngă, o șterge cu ancărul ce se găsește pe mîna dreaptă. Trece ancărul pe antebrațul stîng, iar sticla o fixează bine în palma stîngă. Cu mîna dreaptă ia din buzunarul din partea dreaptă a bluzei cheia și desface capsula. Atît cheia cît și capsula se introduc în același buzunar. Sticla va fi ținută în acest timp în mîna stîngă. Nu este permis să se desfacă capsula ținîndu-se sticla între genunchi sau rezemată de bustul chelnerului.

Din mîna stîngă, sticla va fi trecută în palma dreaptă, se prinde de la mijloc cu degetul mare de o parte și de cealaltă pe partea opusă, cu degetul arătător îndreptat spre gîtul sticlei, pe partea dreaptă a clientului ce urmează să fie servit, cu piciorul drept fandat puțin înainte apropie gura sticlei de marginea paharului ce se găsește pe blatul mesei, fără să-l atingă și toarnă încet lichidul din sticlă, pe marginea interioară a paharului pentru a evita sărirea stropilor. După încetarea operațiunii de turnare, sticla se răsucește puțin spre dreapta pentru evitarea prelingerii lichidului pe sticlă și de aici pe fața de masă. Paharele rămîn neumplute circa 1—3 cm. Se trece apoi în stînga pentru a se continua servirea celorlalți clienți. În timp ce chelnerul se află în spatele clientului servit, șterge cu ancărul picăturile de apă ce se scurg pe gîtul sticlei.

Se mai poate folosi sistemul de înfășurare a sticlei cu ancărul, astfel: chelnerul apucă cu mîna stîngă gîtul sticlei și o va ridica din frapieră. Introduce cu mîna dreaptă un colț al ancărului sub degetul mare al mîinii stîngi, iar cu mîna dreaptă înfășoară toată sticla. Prinde cu mîna dreaptă mijlocul sticlei și se apropie de clientul ce urmează să fie servit, începînd turnarea apei minerale.

Aducerea și servirea sucului de fructe. Aceste operațiuni se pot efectua în două feluri:

— aducerea mai întîi a paharelor cu ajutorul unei tăvi și așezarea lor pe blatul mesei, în dreapta paharului pentru apă, respectîndu-se aceleași reguli descrise la aducerea și așezarea paharelor pentru apa minerală, după care se aduce frapiera cu sucul de fructe îmbuteliat, servirea lui făcîndu-se în același mod cu apa minerală;

— preluarea de la barul de serviciu a paharelor cu sucul de fructe și transportarea lor cu ajutorul unei tăvi la masa clienților, unde chelnerul prinde

cu trei degete de la mîna dreaptă — mare, arătător și inelar — baza, sau piciorul paharului ce se găsește în apropierea marginii tăvii de lîngă palmă, îl ridică și îl așază pe blatul mesei în dreapta paharului pentru apa minerală.

12.1.4. SERVIREA MICULUI DEJUN LA CAMERĂ

Unitățile publice de alimentație din cadrul complexelor hoteliere asigură, la cererea pasagerilor, servirea micului dejun la cameră. Pentru realizarea acestui serviciu, chelnerul preia de la oficiu obiectele — preparatele și băuturile solicitate cu ajutorul unei tăvi de serviciu mai mare, transportînd-o cu ambele mîini pînă în camera pasagerului. Cînd meniul comandat este mai consistent sau se solicită servirea mai multor clienți, se folosesc cărucioare.

Pentru fiecare client, de regulă, se va transporta farfurii de gustare, cuțit și furculiță de gustare, linguriță, ceașcă cu farfurioară-suport, serviciu cu unt și gem, zaharniță, presărătoare cu sare, pahar pentru apă, ceainic sau cafetieră, șervet. Numărul acestora diferă în funcție de componența meniului și numărul de persoane ce urmează să fie servite. Concomitent cu obiectele se aduc și preparatele culinare și băuturile comandate.

După deschiderea ușii de către pasager, acestea sînt așezate pe blatul mesei din cameră, se verifică aranjarea lor efectuîndu-se unele modificări pentru a facilita consumarea preparatelor și băuturilor. Apoi, chelnerul se retrage urmînd ca debarasarea să se efectueze după părăsirea camerei de către pasageri ori la solicitarea acestuia. Atît la intrarea în cameră cît și la ieșire, chelnerul trebuie să salute pasagerul cu formulele: bună dimineața „poftă bună!".

12.1.5. DEBARASAREA MESELOR

Operațiunile de debarasare a meselor de obiectele folosite la consumarea preparatelor și băuturilor, ce au constituit micul dejun se efectuează în mod diferit și în etape succesive, pe măsură ce se termină consumarea unora sau altora și de numărul de obiecte folosite.

Astfel, după consumarea unui preparat culinar (omletă, crenvurști, ouă fierte servite în cocotiere, ouă moi la pahar etc.) se debarasează pe partea dreaptă a consumatorului, preluîndu-se toate obiectele folosite ca: farfuria, tacîmurile, cocotiera cu linguriță, paharul cu linguriță etc. Acestea se așază pe tava de serviciu de pe antebrațul și partea stîngă acoperite cu ancărul împăturit. Farfuriile sau farfurioarele se așază suprapuse spre braț, alături spre dreapta se așază cocotierele sau paharele, iar spre marginea de lîngă bustul chelnerului se așază tacîmurile. În cazul în care au rămas unele preparate neconsumate, sau resturi alimentare necomestibile, acestea se depozitează pe o farfurioară așezată separat pe tava de serviciu.

După consumarea băuturilor calde, a untului și gemului, debarasarea se efectuează tot cu ajutorul tăvii de serviciu, pe partea dreaptă, cu excepția farfurioarei și cuțitului pentru unt și a farfuriei pentru produsele de panificație care se preiau pe partea stîngă a clientului. Așezarea pe tavă se face în modul descris mai sus.

Ceștile de cafea cu farfurioarele-suport și paharul de apă sau suc de fructe se pot debarasa după plecarea clienților, în cazul cînd timpul de servire a fost limitat. Debarasarea acestora se va face tot cu ajutorul tăvii de serviciu pe

partea dreaptă a consumatorilor, dacă aceştia mai sînt la masă, farfurioarele aşezate în set spre braţ, iar alături, ceştile şi paharele.

Celelalte obiecte ajutătoare: zaharniţa, presărătoarele cu sare, oliviera, muştariera se debarasează imediat sau o dată cu obiectele folosite la consumarea preparatelor la care s-au folosit ingredientele din acestea.

Se va face debarasarea mesei de resturile produselor de panificaţie (fărîmituri) cu ajutorul periei şi fărăşului sau cu ancărul şi farfurie mare întinsă.

12.1.6. MENIURI PENTRU MICUL DEJUN (ORIENTATIVE)

Meniul nr. 1

— omletă cu şuncă
— roşie
— ceai cu lămîie
— unt şi gem
— apă minerală
— chifle

Meniul nr. 3

— ou fiert
— crenvurşti
— ceai cu lămîie
— unt şi dulceaţă
— cafea
— apă minerală
— chifle

Meniul nr. 5

— caşcaval la capac
— roşie
— ceai cu lămîie
— unt şi miere
— nectar
— pîine prăjită

Meniul nr. 2

— salam
— caşcaval
— roşie şi ardei
— cafea cu lapte
— unt şi miere
— suc de fructe
— pîine prăjită

Meniul nr. 4

— ouă la pahar
— iaurt
— cafea cu lapte
— unt şi gem
— cornuri
— apă minerală

Meniul nr. 6

— ochiuri
— cafea cu lapte
— unt şi miere
— suc de roşii
— pîine

12.2. ORGANIZAREA ŞI SERVIREA DEJUNULUI

12.2.1. STABILIREA MENIURILOR

Masa de prînz constituie masa principală şi se serveşte de regulă între orele 12—15. Prin structura meniului şi conţinutul nutritiv şi caloric al preparatelor trebuie să se asigure 40—45% din necesarul unei zile (24 ore).

Meniul pentru dejun se compune, în general, din trei feluri de mîncare:

— felul I poate fi constituit din preparate lichide calde (supe, supe-creme, ciorbe, borşuri) sau alte preparate cum ar fi: mămăliguţă cu unt şi brînză, macaroane cu brînză, budinci sărate, sufleuri, precum şi din gustări calde sau reci consistente, minuturi etc.;

— felul II poate fi orice preparat realizat din legume, cu sau fără carne, cu sos, fripturi cu garnituri şi salate etc.;

— felul III se poate compune dintr-un dulce de bucătărie (orez cu lapte, compot, clătite, budincă dulce), un produs de cofetărie (prăjituri, tort), îngheţată, salată de fructe etc.

Aceste preparate pot fi însoțite de produse de panificație, băuturi alcoolice, vinuri, bere, sucuri răcoritoare, apă minerală sau gazoasă.

Spre exemplificare, se prezintă următoarele variante de meniuri pentru dejun:

1) ciorbă cu perișoare
— legume cu carne de pui
— clătite cu dulceață

2) supă cremă de cartofi
— ghiveci din legume
— prăjituri

3) mămăliguță cu brînză și smîntînă
— chiftele marinate
— gogoși

7) — salată orientală de vară
— sarmale cu carne de porc
— înghețată

4) macaroane cu brînză
— varză cu carne de porc
— compot de vișine

8) — ciorbă de pește
— iahnie de fasole cu ciolan
— clătite cu brînză de vaci

5) — ciorbă țărănească cu carne de pui
— friptură din carne de porc la tavă
— salată din fructe

9) — budincă din cașcaval
— ardei umpluți
— cremă de zahăr caramel

6) — ciorbă de salată verde
— tocată de carne de vită
— strudel cu mere

10) — borș cu carne de miel
— ciulama cu carne de porc
— papanași

12.2.2. ARANJAREA MESELOR

Pentru servirea și consumarea meniurilor la dejun, se folosesc următoarele obiecte de inventar: fețe de masă, șervete din pînză, farfurii mijlocii întinse pentru gustări, farfurii adînci, farfurii mari întinse, farfurii pentru desert, cuțite și furculițe pentru gustări, cuțite și furculițe pentru pește, linguri, cuțite și furculițe pentru felul doi, cuțite și furculițe pentru desert, pahare pentru apă, pentru vin roșu, pentru vin alb și pentru băuturi aperitive, solnițe sau presărătoare, oliviere, muștariere, salatiere, sosiere.

Mesele pot fi aranjate în mai multe feluri, în funcție de componența meniurilor stabilite.

a) *Aranjarea simplă* se efectuează atunci cînd meniul nu este cunoscut cu anticipație ci se stabilește în momentul cînd clienții sînt la masă și solicită preparate consultînd lista pentru meniuri și cu ajutorul chelnerului. Pe fața de masă se așază farfuria mare-suport sau șervet împăturit sub formă de val sau în forma în care a fost adus de la magazie. Cuțitul mare se așază în dreapta farfuriei-suport cu vîrful spre mijlocul blatului mesei, mînerul spre marginea blatului mesei și cu tăișul spre marginea farfuriei-suport; furculița mare în partea stîngă cu dinții în sus, spre mijlocul blatului mesei iar mînerul spre marginea acesteia. În fața farfuriei, în dreptul emblemei se așază paharul pentru apă. În cazul în care se folosește șervețele (în unitățile mai modeste), acestea se așază împăturite sub formă de triunghi, introducîndu-se vîrful ascuțit sub mînerul furculiței.

b) *Aranjarea completă* se face cînd meniul este comandat. În funcție de preparatele și băuturile prevăzute în meniuri se vor aranja și mesele, așezîndu-se obiectele necesare, respectîndu-se caracteristicile și regulile de așezare pe mese a acestora.

— Cînd meniurile sînt simple, comandate, cuprinzînd preparate lichide ca felul întîi, preparate din carne și legume ca felul doi și desert format din clătite, pe masă se aranjează farfuria întinsă, în partea dreaptă cuțitul mare și lingura, cu partea concavă în sus, iar în partea stîngă furculița. Solnița sau presărătoarea cu sare se așază la mijlocul blatului mesei, orientată cu emblema spre intrare. Șervetul de pînză se așază pe farfuria-suport sau în locul acesteia.

În fața farfuriei, se aranjează cuțitul pentru desert cu mînerul spre dreapta și respectiv, furculița cu mînerul spre stînga.

— Cînd meniurile mai cuprind, în afară de cele trei feluri, și gustări, masa se aranjează în felul în care este prezentat în continuare.

Pe masă se va așeza farfuria întinsă ca suport. În partea dreaptă a farfuriei se vor așeza în ordine: cuțitul mare, lingura, cuțitul pentru gustări; în partea stîngă, furculița mare, urmată de furculița pentru gustări, iar în fața farfuriilor se aranjează tacîmurile pentru desert.

— În cazul în care în componența meniurilor, pe lîngă gustări și cele trei feluri sînt incluse și preparate din pește, obiectele se așază pe masă astfel: farfuriile întinse, ce se folosesc ca suport, în partea dreaptă lîngă farfurie, cuțitul mare care este urmat de cuțitul de pește și cel de gustări, iar în partea stîngă furculița mare, furculița de pește și cea de gustări, în fața farfuriilor se aranjează tacîmurile folosite pentru desert.

— În situația în care în meniu se prevăd și băuturi, se așază pe blatul mesei paharele, în funcție de băuturile comandate. Astfel, în dreptul emblemei farfuriei-suport paharul pentru apă, în dreapta, paharul pentru vin roșu, apoi paharul pentru vin alb și în dreptul tacîmurilor, fără a depăși vîrful cuțitului pentru gustări, se așază paharul pentru băuturi alcoolice aperitiv.

12.2.3. SERVIREA PREPARATELOR ȘI BĂUTURILOR. DEBARASAREA MESELOR

Preparatele culinare, produsele alimentare și băuturile stabilite în meniuri se servesc și se consumă într-o ordine succesivă impuse de reguli gastronomice, efectuîndu-se operațiunile de completare cu obiectele necesare aranjării mesei, de aducere, prezentare și servire a preparatelor și băuturilor, de debarasare a mesei de obiecte folosite de clienți.

a) *La un meniu, à la carté*, simplu, format din trei feluri de mîncare: preparate lichide calde, mîncăruri cu sos și desert constituit din clătite, pentru servirea preparatelor și băuturilor precum și debarasarea mesei se vor efectua operațiile așa cum sînt prezentate în cele ce urmează.

După ce s-a luat comanda, se aduc la masă mai întîi coșul cu produsele de panificație, care se așază pe blatul mesei la o distanță accesibilă mai multor clienți, sau farfurioarele mici care se așază pe partea stîngă a clientului în partea stîngă a furculiței mari. Se aduc pe tava acoperită cu șervet produsele de panificație, cu ajutorul cleștelui, se montează pe partea stîngă a clientului în farfurioară. Apoi se ridică de la oficiu sau din încălzitorul de farfurii (loverator), farfuriile adînci calde, precum și lingurile de la oficiu sau de la masa de serviciu și se aduc la masă.

Farfuriile adînci se așază pe farfuria-suport de pe masă cu emblema îndreptată spre mijlocul blatului mesei iar lingura în dreapta cuțitului mare, cu căușul în sus. Preparatul lichid cald se preia de la secția de producție montat în bol, peste care se așază lușul, pe marginea acestuia, între toarta, cu mînerul

îndreptat spre chelner. Farfuria-suport în care a fost așezat bolul cu lușul se prinde cu degetul mare de la mîna stîngă deasupra marginii farfuriei și celelalte degete răsfirate, dedesubt acoperite cu ancărul desfășurat. Ajuns la masă, chelnerul cere permisiunea clientului care va fi servit primul, după regulile de protocol, pe partea dreaptă a acestuia, trece preparatul lichid cald din bol în farfuria adîncă cu ajutorul lușului, respectîndu-se regulile respective, pînă vor fi serviți toți clienții. Se pot folosi și alte sisteme de servire: la ceașcă, de către doi lucrători, indirect etc.

În cazul în care la consumarea preparatului este posibil ca unii clienți să prefere condimentarea mai mare a acestuia, se aduce la masă oliviera cu oțet, ulei, sare și piper.

Din frapieră se ridică sticla cu apă minerală sau gazoasă și se toarnă conținutul pe partea dreaptă a clientului, în paharul pentru apă de pe blatul mesei.

După consumarea preparatului se trece la debarasarea farfuriilor adînci împreună cu lingura după normele cunoscute.

Se preia de la secția de producție mîncarea cu sos montată în legumieră sau platou. Acestea, însoțite de un clește format din lingură și furculiță, se aduc pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit, pînă la masa clienților, efectuîndu-se operațiile de servire respective. Pentru consumarea acestui preparat, clienții au la dispoziție cuțitul și furculița mare aflată pe blatul mesei de la operațiile de aranjare a mesei.

În cazul în care se comandă vin, bere sau altă băutură se aduc la masă paharele respective folosindu-se tava de serviciu, se așază în partea dreaptă a clienților.

După consumarea preparatelor, se efectuează operațiile pentru debarasarea farfuriilor întinse, a cuțitului și furculiței respectîndu-se regulile cunoscute, la două sau trei farfurii.

Imediat se debarasează masa de olivieră și farfurioarele sau coșulețul pentru produsele de panificație precum și resturile de alimente de pe fața de masă.

De la oficiu sau din încălzitorul de farfurii se ridică farfuriile pentru desert calde și se transportă pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul desfășurat, cu un colț așezat peste farfuria de deasupra setului respectiv. Se așază pe blatul mesei pe partea dreaptă a clientului, cu emblema spre mijlocul blatului mesei. Concomitent, se aduc cuțitele și furculițele pentru desert care se așază în dreapta respectiv stînga farfuriei, conform normelor cunoscute. Se preia platoul cu clătite de la secția de producție însoțit de clește format din lingură și furculiță, se așază pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit aducîndu-se la masa clienților. Cerîndu-se permisiunea pentru a servi, chelnerul, pe partea stîngă a clientului, trece preparatul de pe platou pe farfuria pentru desert de pe masă, cu ajutorul cleștelui, conform regulilor respective.

După consumarea preparatului se execută operațiunile de debarasare a farfuriei, cuțitului și furculiței pentru desert, lăsîndu-se pe masă numai paharul pentru apă și vin.

În timpul servirii, în cazul cînd consumatorii încep să fumeze se aduc fiecăruia sau cel mult la doi, cîte o scrumieră. După fiecare țigară consumată se debarasează scrumiera după regulile respective.

b) *La un meniu comandat* cu anticipație, format din gustare, preparat lichid cald, preparat din pește, friptură cu garnituri și salată, înghețată, prăjitură, băuturi aperitiv și vinuri alb și roșu, aranjarea mesei se face înainte

de sosirea clienților, constînd din: farfurie întinsă mare, în dreapta acesteia cuțite: mari, pentru pește și pentru gustare, în stînga: furculițe: mari, pentru pește și pentru gustare: în dreptul emblemei linguriță pentru prăjitură și apoi cea pentru înghețată, patru pahare: pentru apă în dreptul emblemei și în dreapta cel de vin roșu, vin alb și apoi paharul pentru băutură aperitiv; în stînga furculițelor se va așeza farfurioara cu produsele de panificație acoperite cu un șervet în formă de con iar la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă mai multor clienți, oliviera sau presărătoarele de sare și de piper.

Pentru servirea meniului se vor efectua următoarele operațiuni, respectîndu-se regulile de manipulare a obiectelor și ale servirii preparatelor respective:

— se servește băutura alcoolică aperitiv, din sticla aflată în frapieră. turnîndu-se în paharele pentru aperitiv de pe blatul mesei, respectîndu-se gramajul prevăzut în meniu. Băutura alcoolică aperitiv poate fi porționată și montată în pahare pentru aperitiv de la bar, aduse de chelner și așezate pe blatul mesei în dreapta paharului pentru vin alb. În aceste condiții, paharul pentru aperitiv nu se mai așază pe masă cu anticipație;

— se servește apa minerală din sticla aflată în frapieră, trecîndu-se în paharul pentru apă;

— se așază pe farfuria-suport de pe blatul mesei cîte o farfurie pentru gustare care poate fi caldă sau rece, în funcție de caracteristicile gustărilor comandate;

— se servesc gustările cu ajutorul cleștelui, la farfurie, sau indirect, în funcție de structura și compoziția gustărilor, numărul clienților, timpul destinat consumării preparatelor. Cînd se folosește sistemul la farfurie, nu se mai aduc la masă farfuriile pentru gustare;

— după consumarea gustărilor se debarasează masa de farfuriile pentru gustări împreună cu cuțitul și furculița folosite de consumatori — folosindu-se sistemul la două sau trei farfurii. În cazul servirii indirecte, o dată cu farfuriile se debarasează și platoul de la mijlocul blatului mesei.

În cazul în care a fost consumată băutura alcoolică aperitiv se debarasează paharele respective. Dacă mai continuă să se consume, aceste pahare se debarasează imediat după ce băuturile au fost consumate sau la indicația consumatorilor.

— Se aduc farfuriile adînci calde împreună cu lingurile și se așază pe partea dreaptă a clienților, farfurie adîncă peste farfuria-suport iar lingura cu căușul în sus în locul cuțitului pentru gustări care a fost debarasat.

— Se preiau preparatele lichide calde în boluri sau supiere însoțite de luș și se servesc folosindu-se sistemul de servire cu ajutorul lușului, de către doi lucrători, sau indirect. În cazul în care numărul de clienți este mare și timpul destinat consumării preparatelor prezentate în meniu este limitat se poate folosi și sistemul de servire la farfurie.

— După consumarea preparatelor se debarasează masa de farfuriile adînci însoțite de linguri, și eventual supiera așezată la mijlocul blatului mesei, în condițiile folosirii sistemului de servire indirect.

— Cu ajutorul unei tăvi de serviciu se aduc farfuriile pentru oase și se așază pe blatul mesei în stînga emblemei farfuriei-suport și a paharului pentru apă.

— Dacă la preparatul din pește are în componență sos și se impune completarea acestuia de către client, se aduc sosiera, pe farfuria suport, însoțită de lingură, și se așază pe blatul mesei la o distanță accesibilă mai multor clienți.

— Se preia de la secția de producție preparatul din pește montat pe platou însoțit de cleşte, împreună cu farfuriile întinse mijlocii (de gustare) sau farfurii întinse mari calde sau reci, în funcție de caracteristicile, structura și gramajul preparatului din pește prevăzute în meniu. Se lasă platoul la masa de serviciu sau pe blatul mesei clienților dacă există loc suficient, se așază farfuriile aduse, peste farfuria-suport de pe blatul mesei. Se trece cît mai repede la servirea preparatului din pește folosindu-se sistemul cu ajutorul cleștelui. Se poate folosi și sistemul la gheridon sau de către doi lucrători. În această situație se elimină operațiunea de așezare anticipată a farfuriilor peste farfuria-suport, această operațiune făcîndu-se concomitent cu preparatele respective. Servirea la farfurie se poate folosi în unitățile modeste sau cînd timpul de servire este redus.

— În timp ce se consumă preparatul din pește se servește și vinul alb în paharele respective de pe blatul mesei. Se va avea grijă ca toate paharele pentru aperitiv să fie debarasate. Concomitent se completează și apa minerală din paharele respective.

— După consumarea preparatului din pește, se debarasează masa de farfuriile, cuțitele și furculițele pentru pește folosindu-se sistemul la două sau trei farfurii.

— Se debarasează masa de farfuriile pentru oase, pe partea stîngă a consumatorilor transportîndu-se cu ajutorul tăvii de serviciu la oficiu.

— Sosierele se ridică de la masă și se transportă cu ajutorul tăvii la oficiu.

— Se continuă servirea vinului alb și a apei minerale în paharele al căror conținut a fost consumat.

— De la secția de producție se preia salata montată în salatiere de o persoană și se aduc cu ajutorul tăvii de serviciu în sala de servire, așezîndu-se pe masă pe partea stîngă a clienților, în stînga farfuriei-suport, în dreptul dinților furculițelor, farfuria pentru produsele de panificație rămînînd spre marginea blatului mesei iar salatiera spre mijlocul blatului mesei.

— Se preiau de la oficiu farfurii întinse mari calde, care se așază pe farfuria-suport de pe blatul mesei, în cazul cînd tranșa de carne nu trebuie tăiată de consumator sau se ridică farfuria-suport așezîndu-se în locul acesteia farfuria întinsă mare caldă. Farfuriile-suport se transportă la oficiu.

— Fripturile, împreună cu garniturile montate pe platouri, însoțite de cleștele format din lingură și furculiță, se transportă la masa clienților și se servesc folosindu-se sistemul cu ajutorul cleștelui. În cazul în care se folosește sistemul la gheridon sau de către doi lucrători, farfuria-suport se ridică în momentul în care se aduce la masă farfuria caldă împreună cu preparatul respectiv. Farfuriile-suport se depozitează la masa de serviciu sau pe colțul mesei dacă există spațiu suficient numai pe perioada de timp cît se execută operațiunile de servire.

— Se debarasează masa de paharele pentru vin alb și se transportă la masa de serviciu sau la oficiu.

— Din frapieră sau de la oficiu se preia sticla cu vin roșu și se servește vinul în paharele respective, completîndu-se și apa minerală.

În cazul în care au fost consumate produsele de panificație se aduc altele pentru completare. Această operațiune se poate face de cîte ori este nevoie.

— După consumarea fripturii și salatei se debarasează masa de obiectele de inventar folosite. Se ridică de pe blatul mesei farfuriile întinse mari împreună cu cuțitele și furculițele, folosindu-se sistemele de debarasare, la două sau trei farfurii. Salatierele se debarasează pe partea stîngă a clienților și cu ajutorul tăvii de serviciu se transportă la oficiu.

— Se ridică de la masă, pe partea stîngă a clienților, farfurioara pentru produsele de panificație care se transportă cu ajutorul tăvii la oficiu sau la masa de serviciu.

— Se debarasează masa de obiectele de inventar auxiliare folosite la condimentarea după preferință, cum ar fi oliviera, presărătoarea de sare și de piper etc.

— Folosindu-se fărașul și peria specială, sau o farfurie întinsă și ancărul, ori aparatul special, se debarasează masa și de resturile alimentare ce se pot găsi pe fața de masă, de regulă firimiturile sau bucăți mai mici din produsele de panificație.

— În locul farfuriilor mari întinse se vor aduce imediat farfurii întinse mijlocii, pentru desert, așezîndu-se în fața consumatorilor. Concomitent, se aduc linguriță de înghețată din fața farfuriei-suport în partea dreaptă a acesteia, cu mînerul spre marginea blatului mesei, cu căușul în sus, spre mijlocul blatului mesei.

— Înghețata, montată în cupe speciale, însoțite de farfurioare suport, se transportă la masa cu ajutorul tăvii și se servește pe partea dreaptă a clienților, așezîndu-se pe farfuria-suport de pe blatul mesei.

— După consumarea înghețatei, se debarasează obiectele de inventar folosite și se transportă la oficiu cu ajutorul tăvii de serviciu.

— De la secția de producție se preiau prăjiturile, montate pe farfurioare, și se transportă la masă cu ajutorul tăvii. Se așază farfurioarele cu prăjituri pe farfuriile-suport de pe blatul mesei pe partea dreaptă a consumatorilor și se trag linguriței pentru prăjituri din fața farfuriei-suport în partea dreaptă a acestora.

— Se completează paharele cu vin și cu apă minerală.

— După consumarea prăjiturilor se debarasează masa de farfurioarele-suport și linguriței, rămînînd în continuare pe blatul mesei farfuria-suport, paharele de apă și vin roșu.

Pe toată perioada cît se consumă preparatele prevăzute în meniu se va aduce la consumatorii care fumează cîte o scrumieră, avîndu-se grijă ca după consumarea fiecărei țigări să se înlocuiască cu alta curată.

Ordinea operațiunii descrise mai sus și modul de efectuare a acestora se pot modifica în funcție de cerințele suplimentare ale clienților cum ar fi: servirea unor sucuri răcoritoare, continuarea consumării vinului alb și la friptură, consumarea berei în tot timpul mesei, servirea cafelei la mijlocul meniului sau la sfîrșitul acestuia, schimbarea unui preparat cu altul preferat etc.

12.3. TEHNICA SERVIRII CINEI

Masa de seară sau cina se servește de regulă, între orele 19—20. Spre deosebire de masa pentru dejun, la cină se recomandă preparate mai ușor de digerat, în cantități și structuri mai reduse, cu o valoare nutritivă și calorică mai mică.

12.3.1. STRUCTURA MENIURILOR

Din componența meniurilor destinate mesei de seară, vor fi excluse preparatele lichide calde, mîncărurile cu sos, preparatele din materii prime greu de digerat, cum ar fi: carnea de vînat, de gîscă sau rață, fasolea boabe, varza, mazărea etc.

Meniurile pentru astfel de mese pot fi compuse din:

— gustări calde ca: bulete de caşcaval, cîrnăciori, chifteluţe, ficăţei la tigaie, crenvurşti în foietaj etc.;

— gustări reci: legume în stare proaspătă cu diferite paste din brînză, peşte, mezeluri, brînzeturi, şuncă etc.;

— minuturi: sufleuri, caşcaval pane sau la capac, budinci sărate, paste făinoase cu unt, mititei;

— preparate din peşte: rasoluri, la grătar sau la cuptor;

— preparate din carne la grătar însoţite de garnituri din legume şi salate din crudităţi;

— la desert, se pot oferi: dulciuri de bucătărie: clătite cu brînză de vaci sau cu dulceaţă, cremă de zahăr caramel, compoturi, produse de cofetărie, sortimente de îngheţată, fructe;

— ca băuturi se preferă: băuturile aperitiv cu tăria alcoolică ridicată, amestecurile de băuturi, vinuri seci, sucuri răcoritoare mai concentrate.

12.3.2. ARANJAREA MESEI, SERVIREA PREPARATELOR ŞI A BĂUTURILOR. DEBARASAREA MESEI

Operaţiunile de aranjare a meselor, servirea preparatelor şi băuturilor precum şi de debarasare a meselor de obiectele de inventar folosite se efectuează în aceeaşi ordine descrisă la masa pentru dejun (v. capitolul 12.2.3) cu respectarea regulilor de manipulare a obiectelor de servire şi de debarasare respective.

Întrucît, în general, mesei de seară i se rezervă o durată mai mare de timp, se vor prefera operaţiunile de servire cele mai deosebite, ieşind în evidenţă gradul de pregătire profesională a personalului şi nivelul calitativ al serviciilor prestate în unităţile publice de alimentaţie, cum ar fi: servirea la gheridon sau de către doi lucrători, pregătirea unor preparate în faţa clienţilor ca: tranşarea puilor sau fripturilor, filetarea şi porţionarea peştelui, prepararea clătitelor, salatelor etc., prezentarea unor preparate în stare de flambare, servirea amestecurilor de băuturi ş.a. Se poate crea un climat de odihnă, destindere şi ambianţă dacă în unitate se prezintă şi programe distractive, formaţie orchestrală, staţie muzicală, posibilitate de dans sau programe artistice.

12.4. ORGANIZAREA ŞI TEHNICA SERVIRII MESELOR FESTIVE

Mesele festive sînt organizate în timpul prînzului după amiază sau seara, pentru sărbătorirea unor evenimente mai deosebite din viaţa unei persoane sau a unei colectivităţi ca: ziua de naştere, căsătoria, avansarea în funcţie, ieşirea la pensie, ziua naţională, revelionul, primirea distincţiei pentru activitatea depusă, încheierea unor tratative economice sau comerciale.

În funcţie de timpul în care se desfăşoară şi de forma de organizare şi servire mesele festive pot fi: banchete, recepţii, cocteil, dineu.

12.4.1. PARTICULARITĂȚILE ORGANIZĂRII ȘI SERVIRII PREPARATELOR ȘI BĂUTURILOR

La organizarea unei mese festive se va ține seama de următoarele elemente:

— data și ora la care urmează să se primească clienții, — gradul ierarhic sau rolul pe care îl au unele persoane în cadrul mesei festive;

— evenimentul pentru care se organizează masa;

— preferințele culinare ale persoanelor participante (orientativ);

— valoarea la care pot fi asigurate serviciile și forma de decontare;

— opțiuni în ce privește asigurarea cadrului de destindere: folosirea formației orchestrale, a aparaturii muzicale, program artistic, dans etc.

Pentru buna desfășurare a operațiunilor de pregătire a sălii înainte de sosirea consumatorilor se vor lua următoarele măsuri organizatorice:

— stabilirea meniului;

— asigurarea aprovizionării cu materii prime și băuturi;

— inventarierea obiectelor necesare pregătirii și servirii preparatelor și băuturilor, completarea acestora;

— stabilirea formei de amenajare a sălii cu mese, scaune, decorațiuni etc.;

— selecționarea formației de lucru și a ținutei vestimentare a personalului.

12.4.2. ORGANIZAREA ȘI TEHNICA SERVIRII MESELOR PENTRU BANCHET

Stabilirea meniurilor. La stabilirea meniurilor pentru mesele festive se va ține seama de particularitățile organizatorice, persoanele participante și de natura mesei. Astfel, pentru banchete care se desfășoară pe o durată mai mare de timp, meniul poate fi constituit din: gustări reci sau calde, preparate din pește, preparate din legume cu carne sau fripturi cu diverse garnituri și salate, sortimente de înghețată, dulciuri de cofetărie sau produse de cofetărie, băuturi calde nealcoolice, băuturi alcoolice aperitive, vinuri albe și roșii vinuri spumante (șampanie), vinars (coniac) și lichioruri, sucuri răcoritoare, apă minerală.

Variante de meniuri pentru dejun

Varianta I (iarna)

vodcă
tartine cu icre
sardele cu lămîie
șuncă în aspic
ouă umplute cu pate de ficat
păstrăvi meunière
mușchi de porc împănat
soteuri din
garnituri: fasole verde, mazăre verde și morcovi
salată: castraveți murați,
înghețată de fructe
fructe: mere, pere
tort de ciocolată
cafea
vin alb
vin roșu
vinars sau lichior
apă minerală
produse de panificație

Varianta a II-a (primăvara)

țuică
pastramă de porc
ghiudem
drob de miel
brînză telemea
roșii
crap saramură cu mămăliguță
carne de miel la tavă
garnituri: pilaf, morcovi și cartofi sote
salată verde
parfait din alune
fructe de sezon
tort mascotă
cafea
vin alb
vin roșu
apă minerală
produse de panificație

Varianta a III-a (vara)

bitter sau bere
salată de crudități
bulete de creier
ficăței de pasăre
ciuperci umplute
crochete de cașcaval
roșii și ardei gras
medalion de șalău
friptură de pasăre
garnitură: piure de cartofi, pilaf cu ciuperci
salată asortată din roșii, ardei gras și castraveți
profiterol
fructe de sezon
tort Doboș
cafea
vin alb
vinars sau lichior
apă minerală
produse de panificație

Varianta a IV-a (toamna)

cocteil
rulou din șuncă cu salată de țelină

oșii umplute cu salată de vinete
ardei gras umplut cu pastă de brînză
piftie de pasăre
pană de somn cu cartofi natur
sarmale cu mămăliguță
frigărui și mititei
salată de ardei copți
salată din fructe
baclava specială
cafea
alune
vin alb
vin roșu
vinars sau lichior
apă minerală
produse de panificație

Variante de meniuri pentru cină

Varianta I

cocteil de șampanie
bulete de creier
ficăței la tigaie
crochete de cașcaval
șalău à la grec
ruladă din mușchi de porc cu legume
garnituri: cartofi pai
salată din varză albă
înghețată din fructe
brînzeturi asortate
fructe
clătite flambate
cafea
vin alb
vin roșu
vinars sau lichior
apă minerală
produse de panificație

Varianta a II-a

bitter
șuncă în aspic
salam de iarnă
tarte cu icre
morun la grătar
șnițele de vită cu cașcaval și șuncă
garnituri: piure de cartofi, morcovi și fasole verde sote
salată de andive
casată din cioc olată

brînzeturi asortate
fructe
plăcintă cu brînză de vaci și stafide
cafea
vin alb
vinars sau lichior
apă minerală
produse de panificație

Aranjarea meselor. Mesele pentru banchet se aranjează în mod diferit în funcție de cerințele consumatorilor, meniul comandat, spațiul și forma sălii în care se organizează etc.

Se pot aranja mese sub formă de I (fig. 107) care este cea mai simplă și mai ușor de aranjat, sub formă de E, F, L, O, T, U sau sub formă de pieptene (fig. 108). Se folosesc mesele obișnuite din sala de consumație sau mese speciale demontabile de dimensiuni diferite. Acestea vor fi acoperite cu molton care trebuie să aibă lungimea și lățimea corespunzătoare blaturilor meselor. Alinierea și fixarea se face cu ajutorul unor pufere sau cauciuc puse sub picioarele mai scurte. Peste molton se așează fețele de masă lungi de 10—12 m (fileuri). Se marchează locul pentru fiecare persoană (cuver) folosindu-se dimensiunile scaunelor de la mesele respective. Scaunele se așază paralel cu laturile mesei pe o parte și pe alta a acesteia sau numai pe o singură parte lăsîndu-se o distanță de 10—15 cm între ele, pentru a se da posibilitatea circulației consumatorilor cît și personalului, pentru servirea preparatelor, băuturilor și a debarasării meselor (fig. 109).

Farfuriile întinse suport se așază în dreptul fiecărui scaun la distanțe egale între ele. Se va evita pe cît posibil ca acestea să nu se așeze la îmbinarea a două mese.

Celelalte obiecte de inventar de bază sau auxiliare necesare servirii și consumării preparatelor și băuturilor se aranjează pe blatul meselor cu respectarea regulilor respective privind manipularea acestora și de aranjare a meselor. O atenție deosebită se va acorda măsurilor organizatorice ce trebuie

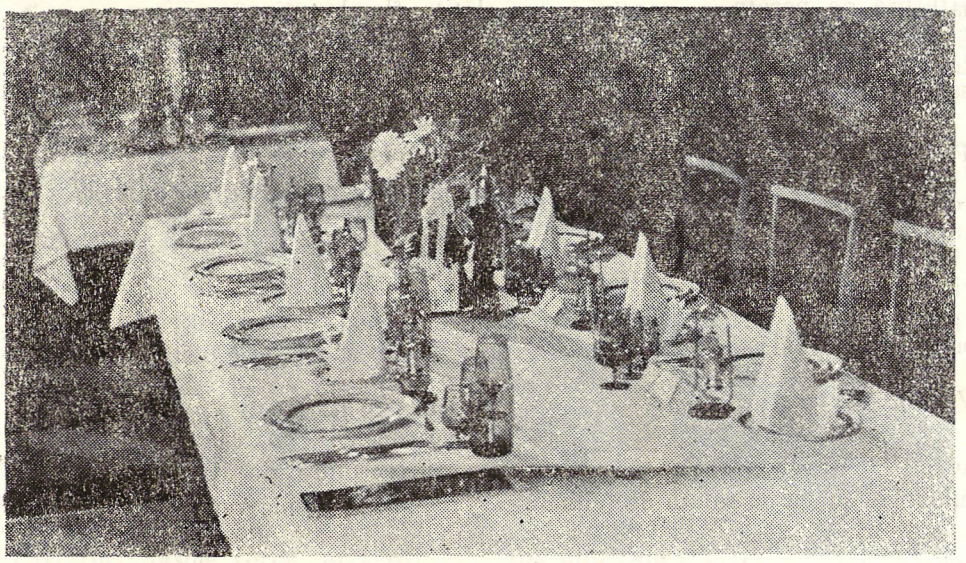

Fig. 107. **Aranjarea mesei pentru banchet în formă de I.**

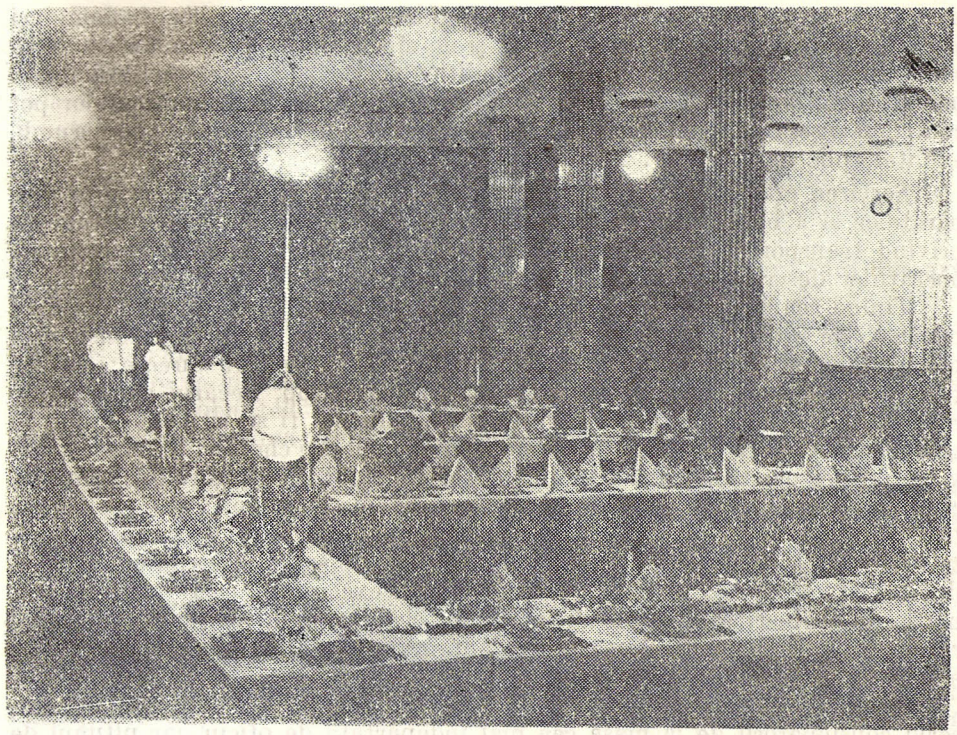

Fig. 108. **Aranjarea mesei pentru banchet în formă de pieptene.**

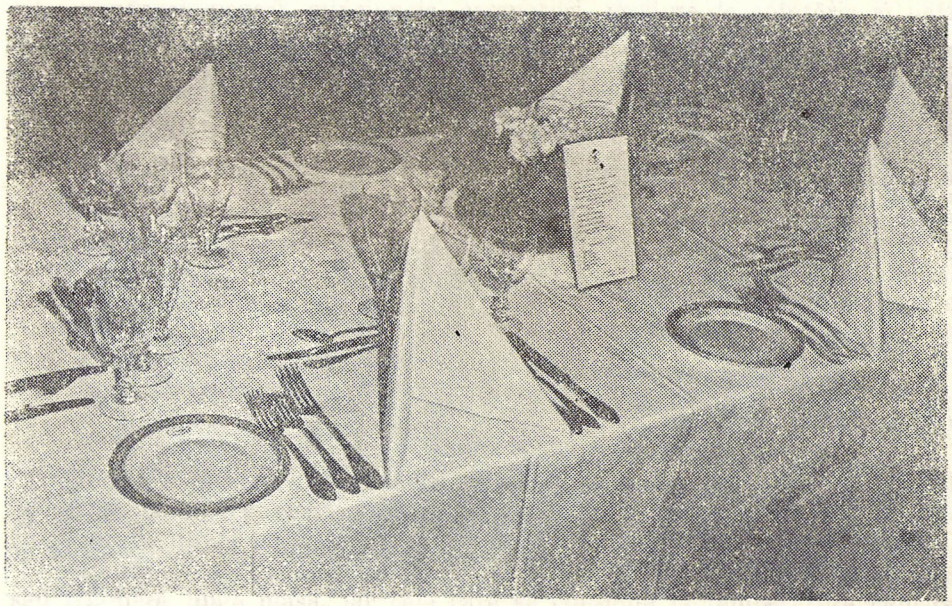

Fig. 109. **Efectuarea mise-en-place-ului la o masă festivă.**

luate pentru procurarea florilor, aranjarea vazelor, suporturilor de lumînări și a altor elemente decorative precum și de efectuarea operațiunilor de decorare a meselor. Se recomandă să se evite folosirea de vaze sau flori înalte pentru a nu obtura privirea clienților (fig. 110). La decorarea meselor pot contribui și șervetele împăturite în forme diferite, con, val, știulete de porumb, evantai, plic etc. (v. fig. 28).

Servirea preparatelor și băuturilor. Debarasarea meselor. La servirea preparatelor și a băuturilor, în cadrul meselor festive, se vor respecta regulile privind transportul, prezentarea și servirea acestora precum și succesiunea operațiilor descrise în capitolele anterioare.

Ținînd seama de numărul mare de clienți care sînt serviți la o masă de banchet, de ordinea gastronomică și de periodicitatea servirii și consumării preparatelor și băuturilor se vor folosi sistemele de servire directe: cu ajutorul cleștelui sau lușului și la farfurie. În acest scop, fiecărui chelner i se repartizează grupuri de maximum 4 clienți care pot fi serviți, indiferent de sex, vîrstă etc. Se va avea în vedere însă ca unul din chelneri să înceapă servirea cu persoana de vază stabilită cu organizatorul banchetului. Pentru a crea un cadru cît mai festiv al servirii, se organizează deplasarea chelnerilor în „șir indian" la ieșirea din oficiu și prezentarea la mese. Pentru reușita acestei forme de servire, un rol deosebit îl are șeful de sală care trebuie să conducă și să coordoneze toate operațiunile ce se execută de către întreaga formație de chelneri. Astfel, în oficiu fiecare chelner preia platourile cu preparate sau tăvile cu băuturi, așezate pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit.

Chelnerii sînt așezați unul în spatele celuialt, primul fiind cel care va servi consumatorii de la masa cea mai îndepărtată de oficiu, iar ultimul de la masa cea mai apropiată. Ajunși în dreptul grupului de consumatori stabiliți pentru a fi serviți, chelnerii așteaptă de la chelnerul principal semnalul de începere a operațiunilor de prezentare și servire, într-un ritm care să permită ca toți chelnerii să termine servirea în același timp.

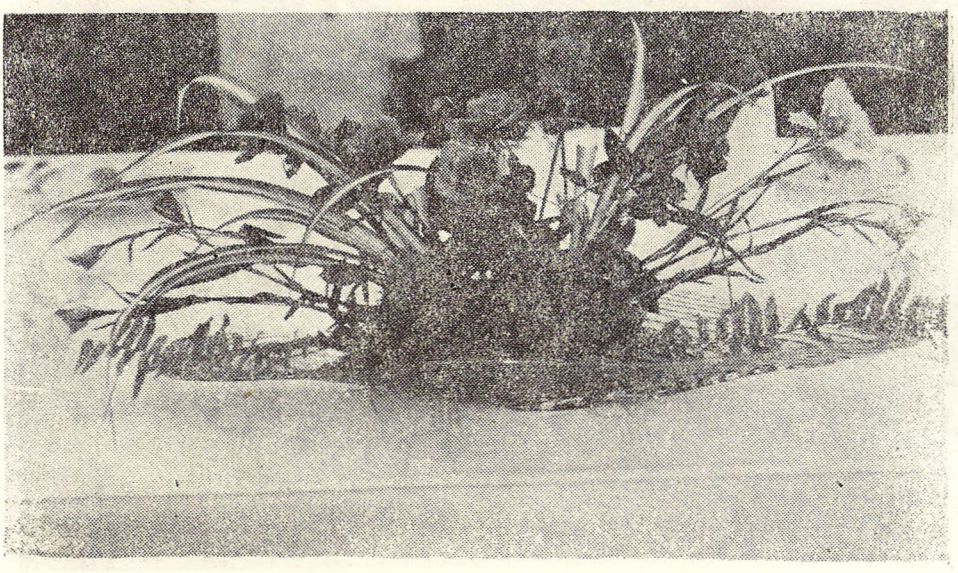

Fig. 110. **Gașprouri pentru decorarea meselor festive.**

Debarasarea meselor de obiectele de inventar folosite la consumarea preparatelor și băuturilor se efectuează cu respectarea regulilor cunoscute. În condițiile în care servirea se efectuează în „șir indian", operațiunile de debarasare se efectuează în același mod, folosit la prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor.

12.4.3. ORGANIZAREA ȘI TEHNICA SERVIRII RECEPȚIILOR FĂRĂ SCAUNE

Recepția fără scaune este considerată ca masă protocolară care durează maximum 3 ore.

Invitații la această masă se servesc singuri cu preparatele montate pe platouri sau alte obiecte de inventar și cu băuturile porționate în pahare, cupe, baloane, care se găsesc pe mesele aranjate în acest sens. Pentru consumarea lor se folosesc obiectele de inventar așezate printre platourile cu preparate. Servirea și consumarea se fac de consumatori stînd în picioare.

Stabilirea meniurilor. Preparatele oferite vor fi tranșate în porții foarte mici evitîndu-se folosirea cuțitelor de către consumatori. Nu se recomandă preparatele cu sos și preparatele lichide.

Meniurile pentru astfel de mese pot fi constituite din: tartine cu icre, salam, șuncă, pește, brînză, cașcaval, pateu de ficat, sardele, ficăței de pasăre, cîrnăciori, crochete, bulete, crenvurști, salată a la rus, salată de vinete, roșii, ardei gras, castraveți, ouă umplute etc.

— mîncăruri: pește prăjit, gujon, șnițel, ficat, mititei, crenvurști în foietaj, sărmăluțe, tochitură, friptură de porc, vacă, viței, miel, pasăre dezosată în tranșe mici etc.;

— garnituri: piure de cartofi, soteuri din morcovi, mazăre, fasole verde, varză călită, cartofi prăjiți etc.;

— desert: înghețată, dulciuri de bucătărie: cremă de zahăr caramel, clătite, papanași, gogoși, minciunele, compoturi, produse de cofetărie și patiserie, fructe;

— sucuri răcoritoare, apă minerală;

—băuturi alcoolice aperitiv, vinuri, vinars, lichior, vin spumant (șampanie) și îndeosebi amestecuri de băuturi (cocteiluri);

— produse de panificație: cornuri, toast, chifle etc.

Aranjarea meselor. Avîndu-se în vedere topografia și dimensiunile saloanelor în care se organizează recepția fără scaune, mesele sînt aranjate, în formă de I, U sau O. Sînt folosite mese de formă pătrată sau dreptunghiulară, pentru a fi ușor de asamblat, mai înalte și mai late decît mesele obișnuite. Acestea se acoperă cu fețe de masă mai mari (fileuri) acoperindu-se și picioarele meselor, pînă jos, pe podea.

Preparatele montate pe platouri și băuturile porționate în pahare aflate pe tăvi sînt așezate pe blatul mesei intercalate, dînd posibilitatea invitaților să se servească singuri cu ceea doresc fără să se deplaseze.

Obiectele necesare consumării preparatelor (farfurii întinse, mijlocii și mici, tacîmuri, oliviere, presărătoare cu sare și cu piper, zaharnițe etc.) sînt așezate direct pe blatul mesei, intercalate cu platourile cu preparate.

Sticlele cu băuturi care se consumă în stare rece sînt păstrate în frapiere sau frigidere lîngă masă, iar cele care se consumă la temperatura camerei (șambrate) se așază pe tăvi pe blatul mesei. Pentru răcirea băuturilor se vor

servi cuburi de gheață, în boluri sau cupe. Băuturile porționate în pahare sînt așezate pe tăvi, acoperite cu șervet.

Țigările se prezintă în pachete desfăcute și se așază pe blatul mesei, pe farfurioare suport sau tăvi speciale, împreună cu chibrituri, brichete și scrumiere.

Servirea preparatelor și a băuturilor. Preparatele se preiau de pe platouri, boluri, salatiere etc. direct de către consumatori folosindu-se cleștele, lușul sau alte obiecte de servire, trecîndu-se în farfurioarele respective.

Băuturile de obicei sînt porționate în pahare așezate pe tăvi, acestea se găsesc pe blatul meselor sau sînt transportate de chelneri pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit și oferite clienților, deplasîndu-se în sală printre aceștia.

Cafeaua se montează în cești care împreună cu farfurioarele suport sînt așezate pe tava de serviciu, acoperită cu un șervet. Tăvile se așază pe blatul mesei sau se transportă de către chelner pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit și se oferă clienților deplasîndu-se în sală printre aceștia.

Debarasarea obiectelor de inventar folosite la consumarea preparatelor și băuturilor se face de către chelner cu ajutorul tăvii de serviciu așezată pe antebrațul și palma stîngă acoperită cu ancărul împăturit precum și la 2 sau 3 farfurii cu ancărul desfășurat. Operațiunile de debarasare se efectuează pe toată durata desfășurării mesei, evitîndu-se aglomerarea de obiecte folosite pe blatul mesei. În același timp se vor aduce de la oficiu obiecte curate ce vor fi așezate pe blatul mesei.

12.4.4. ORGANIZAREA ȘI TEHNICA SERVIRII COCTEILURILOR

Masa cocteil are un caracter protocolar, participă un număr redus de persoane și are o durată mai scurtă.

Stabilirea meniurilor. Meniul pentru o masă cocteil cuprinde un număr mai restrîns de sortimente, care au un aspect deosebit și un rafinament gastronomic de înalt nivel.

Se pot servi:

— gustări într-o gamă sortimentală variată, în porții mici cum ar fi: mulele și tartinele realizate din cașcaval, șuncă, salam de iarnă, pastramă, la care pîinea este fără coajă, tăiată subțire, iar pe deasupra se filigranează unt;

— produse de patiserie: pateuri, saleuri, fursecuri asortate, felii subțiri de chec sau cozonac;

— băuturi alcoolice aperitive în cantități mici, bere, vinuri superioare, vinars, vin spumant și îndeosebi amestecuri de băuturi slab alcoolizate;

— sucuri răcoritoare, sucuri din fructe, într-o gamă sortimentală mai variată, apă minerală, cafea, ceai.

Aranjarea meselor. La cocteil se folosesc mese joase, de formă dreptunghiulară, cu blaturile mici: latura între 40—50 cm, lungimea între 60—80 cm, pătrate cu laturile între 50—70 cm sau rotunde cu un diametru de 60—80 cm. Nu se folosesc fețe de masă ci uneori, la cererea organizatorului, se pot folosi naproane.

Mesele sînt aranjate în fața canapelelor, fotoliilor sau scaunelor tapițate, la o distanță cît mai accesibilă clienților.

Servirea preparatelor și a băuturilor. Debarasarea meselor. Preparatele sînt montate pe platouri sau tăvi, cît mai estetic și într-o paletă de culori deosebită. Pe un platou sau tavă se așază mai multe feluri de preparate, dar cu o structură și caracteristici cît mai apropiate.

Băuturile alcoolice, vinurile, berea, sucurile răcoritoare, apa minerală se porționează la secție, în pahare, boluri, sonde sau cupe și se transportă în sala de servire, de către chelner, așezînd tava pe antebrațul și palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit.

Preparatele sînt servite direct de către clienți, de pe platourile așezate pe mese sau de la chelner, folosindu-se de farfurioare-suport așezate pe mese în prealabil sau o dată cu gheridoanele.

Paharele cu băuturi sînt preluate direct de chelner de pe tăvile oferite de ospătar sau așezate pe mese.

Cafeaua și ceaiul se oferă de către chelner, așezînd farfurioare-suport cu ceașca pe blatul meselor în dreptul clientului servit, folosind un loc cît mai accesibil, fără a deranja participanții la cocteil. Se va avea grijă ca farfurioara să aibă emblema în față, iar ceașca cu cafea sau ceai să aibă toarta îndreptată în partea dreaptă a consumatorului servit. În cazul în care se servește cafea filtru, se va aduce la masă concomitent zaharnița cu zahăr cubic sau tos preambalat însoțită de linguriță, de preferință linguriță moca, ceașca pentru cafea.

Debarasarea meselor de obiectele folosite se efectuează în tot timpul cît se desfășoară servirea, concomitent cu aducerea și servirea preparatelor și băuturilor sau cu completarea celor care au fost consumate. Obiectele debarasate se transportă cu respectarea regulilor de manipulare respective, direct la oficiu, fiind interzisă depozitarea lor în sala de servire.

12.4.5. ORGANIZAREA ȘI TEHNICA SERVIRII MESEI DE REVELION

Particularitățile mesei de revelion. În noaptea de revelion în unitățile publice de alimentație se organizează mese festive la care participă un număr însemnat de consumatori. Se servește un meniu consistent, stabilit cu anticipație, consumarea preparatelor și băuturilor făcîndu-se într-o perioadă de timp mai mare — circa 5—6 ore.

Pentru organizarea mesei de revelion se impune ca unitățile publice de alimentație să ia o serie de măsuri tehnico-organizatorice, care să asigure:

— amenajarea sălii de servire, a spațiilor de producție și auxiliare;

— revizuirea și punerea în stare de funcționare a tuturor instalațiilor de iluminat, aerisit, apă, sanitare, salubritate, căldură etc.;

— pregătirea unei schițe a sălilor de consum în care să se prevadă amplasarea mobilierului, pomului de iarnă, podiumului pentru orchestră, ringului de dans, precum și intrările și ieșirile din sală;

— efectuarea unei curățenii generale sub toate aspectele;

— completarea obiectelor necesare transportului, prezentării, servirii și consumării preparatelor și băuturilor prevăzute în meniu;

— stabilirea mai multor variante de meniuri pentru a da posibilitatea organizatorilor să-și aleagă meniul preferat;

— întocmirea necesarului pentru fondul de marfă în funcție de meniurile alese și urmărirea procurării acestuia în structura și volumul cerut de rețetele de fabricație ale preparatelor precum și a altor produse agroalimentare care

se vor servi la masă ca: produse de panificație, băuturi alcoolice, vinuri, sucuri răcoritoare etc.;

— decorarea sălii, folosindu-se ghirlande din brad, serpentine, figurine, arbori decorativi, brad pentru pomul de iarnă, ghivece sau flori, alte materiale decorative. Pe peretele opus intrării în sala de consumație se va scrie tradiționala urare „La mulți ani"!

— constituirea programului artistic ce se va prezenta, pregătirea formației orchestrale, a repertoriului muzical și al altor momente vesele și distractive;

— definirea formației de lucru cu personalul care va asigura producția și servirea preparatelor culinare precum și a băuturilor.

Stabilirea meniurilor. Avînd în vedere particularitățile și caracteristicile mesei pentru sărbătorirea revelionului, meniul va avea o componență mai consistentă cu o gamă mai variată de sortimente, cu preparate de calitate și cu un aspect deosebit.

La gustări se vor include, în general, cele din categoria care se servesc și se consumă în stare rece, cum ar fi: tartine cu icre, batog afumat, sardele, preparate din carne tradiționale: leber, caltaboș, cîrnăciori, tobă, pastramă de curcan sau de gîscă; preparate în aspic: ouă cu șuncă, pateu de ficat de gîscă, tartine de iepure sau căprioară etc., răcituri din carne de pasăre (piftie), bușeuri cu ciuperci, triangle cu carne sau brînză, măsline umplute, legume proaspete etc. Gustările calde se pot oferi la mesele organizate pentru un număr mai redus de clienți sau cu un caracter familial.

Ca preparate din pește se pot oferi cele ce se pregătesc din pește mare, dezosat, filetat ca: nisetru, somn, morun, șalău, pregătite la grătar sau rasol, cu sosuri deosebite.

Ca preparate de bază se vor oferi cele tradiționale: friptură din carne de curcan, miel, purcel de lapte, căprioară, iepure; rulade din carne de porc și pasăre, însoțite de garnituri: varză călită, cartofi șip sau pai, soteuri din ciuperci, morcovi și alte legume, și salate: murături asortate, gogoșari, salată verde, andive etc.

Desertul poate fi format din mai multe sortimente: înghețate de fructe, parfe, produse de cofetărie și patiserie: torturi, prăjituri, baclava, sarailie, plăcintă cu brînză și răvașe, precum și cafea.

În completarea meniului se pot servi: brînzeturi superioare într-o gamă variată, alune, migdale, arahide etc.

La încheierea mesei se mai poate oferi ciorbă de potroace.

Ca băuturi se recomandă la începutul mesei băuturi alcoolice cu tărie alcoolică mai mare și amestecuri de băuturi. La ora 24 se va servi vin, șampanie.

La preparatele din pește se vor oferi vinuri albe, la friptură vinuri roșii, iar la cafea coniac sau lichior.

Meniuri pentru masa de revelion:

Varianta I

— Cocteil din vermut bitter și vodcă
— Gustări din:
- tobă
- lebăr
- caltaboș

Varianta a II-a

— Cocteil din vodcă, rom și vin
— Gustări din:
- pate de ficat în aspic
- rulou din șuncă cu legume
- gelatină din pasăre
- ciuperci umplute

● piftie de porc
● tartine cu icre
— Sarmale cu mămăliguță
— Curcan la tavă
— Garnituri din:
● varză călită
● cartofi prăjiți
— Murături
— Înghețată din fructe
— Plăcintă din brînză cu răvașe
— Cașcaval și șvaițer
— Cafea
— Miez de nucă
— Fructe: mere, struguri
— Ciorbă de potroace
— Vin alb
— Vin roșu
— Coniac sau lichior
— Șampanie
— Apă minerală

● tartine cu icre negre
— File de șalău cu sos meunier
— Purcel de lapte la tavă
— Garnituri din:
● varză călită
● gogoși din cartofi
— Salată verde cu roșii
— Parfait din ciocolată
— Tort diplomat
— Brînzeturi asortate
— Cafea
— Alune și migdale
— Fructe: mere, struguri, portocale
— Vin alb
— Vin roșu
— Coniac sau lichior
— Vin spumant
— Apă minerală
— Sucuri din fructe

Aranjarea mesei. Datorită volumului mare de muncă necesar aranjării meselor pentru sărbătorirea revelionului, operațiunile de pregătire a salonului, înainte de sosirea clienților, se efectuează pe o durată mai mare de timp, circa 5—6 ore și de către o formație de lucrători mai numeroasă.

La amenajarea sălii se va ține seama de numărul de persoane care participă la masă, pe grupe, pentru ca fiecare masă să aibă un număr corespunzător de cuvere (locuri la masă) egal cu numărul de persoane pe grupele stabilite, o dată cu rezervarea locurilor și comandarea meniurilor.

Aranjarea mesei (mise-en-place-ul) se efectuează în forma completă, pentru un meniu comandat.

În dreptul fiecărui scaun (loc la masă) se așază:

— farfurie întinsă mare ca suport, cu emblema spre mijlocul blatului mesei;

— în dreapta farfuriei-suport se așază cuțitul mare, cuțitul pentru pește și, mai îndepărtat de farfurie, cuțitul pentru gustare, cu vîrfurile spre mijlocul blatului mesei, tăișul spre farfurie și mînerele spre marginea blatului mesei;

— în stînga farfuriei-suport se așază: furculița în următoarea ordine: furculița mare, furculița pentru pește, furculița pentru gustare, cu dinții în sus îndreptați spre mijlocul blatului mesei și cu mînerele spre marginea blatului mesei, farfurioara cu produse de panificație în stînga furculiței pentru gustare, acoperite cu un șervet în formă de con;

— în dreptul emblemei farfuriei-suport se așază cuțitul pentru fructe cu vîrful spre stînga, tăișul spre farfuria-suport și mînerul spre dreapta, furculița pentru fructe cu dinții în sus îndreptată spre dreapta și mînerul spre stînga, linguriță pentru înghețată, cu căușul în sus îndreptat spre stînga și mînerul spre dreapta;

— în stînga tacîmurilor pentru fructe și înghețată se așază farfurioare pentru oase, cu partea concavă în apropierea marginii farfuriei-suport;

— spre mijlocul blatului mesei se așază: paharul pentru apă în dreptul emblemei farfuriei-suport, paharul pentru vin roșu în dreapta paharului pentru apă, paharul pentru vin alb în dreapta paharului pentru vin roșu;

— presărătoarele cu sare și piper (serviciu) se așază la mijlocul blatului mesei la o distanță accesibilă mai multor persoane;

— gaspoul cu flori, pe mijlocul blatului mesei.

Această aranjare a mesei a devenit clasică, dar pot fi și alte forme de aranjare, cu alte obiecte de inventar, în funcție de meniul comandat. La alegerea modului de aranjare a meselor se va ține seama însă să se așeze pe blatul mesei un număr cît mai mare de obiecte de inventar ce urmează să fie folosite la consumarea preparatelor și băuturilor prevăzute în meniu, fără însă să se încalce regulile privind numărul maxim de obiecte ce pot fi așezate pe masă deodată. În acest fel, se asigură o servire mai rapidă, cu operațiuni mai puține necesare aducerii obiectelor pentru consum, obținîndu-se astfel mai mult timp pentru efectuarea operațiunilor pentru transportarea, prezentarea și servirea preparatelor și a băuturilor, precum și pentru debarasarea meselor de obiectele folosite. Totodată, aranjarea mesei creează un cadru decorativ al sălii pentru servirea clienților.

Servirea preparatelor și a băuturilor. Debarasarea mesei. Pentru servirea preparatelor și băuturilor la o masă de revelion se vor folosi forme de servire mai rapide, dar care asigură un serviciu de ținută, deosebit.

Astfel, băuturile aperitiv se pot servi, porționate de la secție, transportate în pahare cu ajutorul tăvii așezată pe antebrațul și palma stîngă, acoperite cu ancărul împăturit. Servirea se va face pe partea dreaptă a fiecărui client, așezîndu-se paharul cu băutura în dreapta paharului pentru vin alb.

Gustările vor fi montate la secție pe farfurii mijlocii întinse, transportate în sală pe antebrațul și palma stîngă acoperită cu ancărul desfășurat și eventual și pe mîna dreaptă și se așază pe farfuria-suport de pe blatul mesei, pe partea dreaptă a clienților.

Preparatele din pește pot fi servite în sistemul „la farfurie", descrisă mai sus la gustări sau în sistemul „cu ajutorul cleștelui". În acest caz, preparatele din pește împreună cu garnitura și sosul respectiv se montează pe platoul care este însoțit de un clește format din lingură și furculiță. Se transportă pe antebrațul și mîna stîngă acoperite cu ancărul împăturit și se servesc pe partea stîngă a clienților.

Salatele montate la secție în salatiere pentru o persoană se transportă cu ajutorul tăvii de serviciu, așezată pe antebrațul și mîna stîngă, acoperite cu ancărul împăturit și se servesc pe partea stîngă a consumatorilor, așezîndu-se în fața farfurioarei pentru produsele de panificație, spre mijlocul blatului mesei, deci în stînga dinților furculițelor.

Preparatele din carne împreună cu garniturile se servesc în sistemul „cu ajutorul cleștelui" descris mai sus. Se va avea în vedere că preparatele din carne se vor monta în fața clienților pe o farfurie mare întinsă, caldă adusă la masă înaintea servirii preparatelor respective.

Desertul format din înghețată și prăjitură sau plăcinte cu răvașe se servește în sistemul „la farfurie", cupele cu înghețată sau prăjituri fiind montate pe o farfurioară-suport și transportate cu ajutorul tăvii de serviciu, așezată pe antebrațul și palma stîngă, acoperite cu ancărul împăturit. Se servesc pe partea dreaptă a consumatorilor așezîndu-se pe farfuria-suport sau direct pe blatul mesei, concomitent cu aducerea linguriței sau tacîmului pentru desert, fie cele din fața farfuriei-suport, fie aduse de la masa de serviciu sau oficiu.

Preparatele complementare: brînzeturile, alunele, fructele, sosurile etc., se montează de la secție în obiectele de inventar adecvate: platouri, fructiere, sosiere sau farfurii întinse și se așază pe blatul mesei la o distanță accesibilă

mai multor consumatori. Întotdeauna vor fi însoțite de un obiect, cu ajutorul căruia consumatorii pot servi, cum ar fi cleștele format din cuțit și furculiță sau cuțitul special pentru servirea brînzeturilor, clește format din două linguri și eventual o foarfecă cu ajutorul căreia se taie ciorchinii de struguri, pentru servirea fructelor; lușul special sau lingura pentru servirea sosurilor, linguriță pentru servirea alunelor ș.a.m.d.

Cafeaua se montează în cești de la secție și însoțită de farfurioarele-suport se transportă cu ajutorul tăvii de serviciu, așezată pe antebrațul și palma stîngă, acoperită cu ancărul împăturit, servirea efectuîndu-se pe partea dreaptă a consumatorilor. Se așază direct pe blatul mesei în fața clientului sau în dreapta farfuriei suport sau locului ocupat de aceasta, în funcție de momentul în care se solicită să fie consumată cafeaua.

Vinurile (alb și roșu), apa minerală, se servesc pe partea dreaptă a clienților, la preparatele cu care se asociază; vinul alb la preparatele din pește, vinul roșu la preparatele din carne, cu ajutorul sticlelor în care sînt îmbuteliate, respectîndu-se regulile de prezentare și servire cunoscute.

O particularitate a mesei de revelion o constituie faptul că la ora 24, fiecărui client i se oferă o cupă cu șampanie. Aceasta se porționează în cupe la secție, se transportă cu ajutorul tăvii de serviciu așezată pe antebrațul și palma stîngă, acoperite cu ancărul împăturit și se servesc pe partea dreaptă, așezîndu-se în dreapta paharului pentru vin alb.

Debarasarea mesei de obiectele folosite la consumarea preparatelor și băuturilor se efectuează în ordinea servirii acestora după regulile cunoscute. Se va avea grijă ca aceste obiecte să nu rămînă pe masă prea multă vreme după ce s-au terminat operațiunile de consumație și să nu fie depozitate în sala de servire, ci transportate cît mai urgent la oficiul de menaj.

12.4.6. ORGANIZAREA ȘI SERVIREA PREPARATELOR ȘI A BĂUTURILOR ÎN CAMERELE DIN UNITĂȚILE DE CAZARE

Printre serviciile suplimentare oferite pasagerilor găzduiți în unitățile de cazare, și mai ales în hoteluri, se înscrie și servirea la cameră a micului dejun, dejunului, cinei, pe tot parcursul zilei și nopții cu preparate culinare sau băuturi. Acest serviciu asigură un sejur cît mai comod și creează un cadru de prestigiu al unității respective.

Stabilirea meniului. Componența meniului se stabilește de pasageri, în următoarele condiții:

— la recepția hotelului;

— la personalul unității de servire (restaurant, braserie);

— la oficiul special (room-service);

— prin telefon;

— prin fișa de comandă, specială, agățată de clanța ușii (pe dinafara camerei).

La preluarea comenzii se vor reține cu multă atenție: sortimentul de preparate și băuturi solicitate, calitatea, numărul de persoane, numărul camerei, ora servirii și eventual numele solicitantului.

Pentru stabilirea meniului se asigură, la dispoziția pasagerilor în restaurant, la recepția hotelului și în camere, lista pentru meniu sau lista cu preparate și băuturi ce pot fi comandate pentru a fi servite în cameră.

Servirea preparatelor și a băuturilor. Debarasarea meselor din camere. În baza meniului comandat, personalul unității publice de alimentație (restaurant, braserie, cofetărie etc.) din cadrul hotelului, sau personalul oficiului de serviciu, special organizat la etajele hotelurilor, pregătesc preparatele culinare care, împreună cu băuturile comandate, se transportă în camerele de hotel, la orele indicate de pasageri.

Preparatele culinare, montate pe obiecte de inventar folosite la pregătirea sau transportul acestora (platou, ceainic, căpăcele, cafetiere), sau pe obiectele de inventar de pe care se consumă (farfurii, cești, pahare, cocotiere etc.), însoțite de tacîmurile respective și de obiectele de inventar auxiliare (presărătoare pentru sare și piper, oliviere, muștariere, zaharnițe etc.) se așază pe o tavă de serviciu mai mare și se transportă în camera pasagerului. Pe tavă se așază mai întîi un șervet și apoi obiectele de inventar cu preparate sau băuturi, și cele pentru consumarea acestora. Toate acestea sînt acoperite cu un alt șervet. Tava se transportă pe antebrațul sau palma stîngă acoperite cu ancărul împăturit sau cu ambele mîinii, în funcție de numărul și greutatea produselor ce se află pe aceasta.

Transportul preparatelor, băuturilor și obiectelor de inventar necesare se poate face și cu ajutorul unor cărucioare speciale care sînt în dotarea, mai ales, a oficiilor de serviciu speciale.

La ușa camerei pasagerului se bate discret și numai după ce s-a dat încuviințarea se deschide ușa și se pătrunde în cameră. Se identifică locul în care este situată masa din cameră. În cazul în care este ocupată, se cere permisiunea îndepărtării obiectelor respective pentru a face loc așezării tăvii cu preparate și băuturi. De comun acord cu pasagerul, se schimbă locul mesei și se aranjează masa cu obiectele de inventar și preparatele aduse. Dacă nu se permit aceste operațiuni, tava se lasă pe masă în aceleași condiții în care a fost transportată, acoperită cu șervet.

În cazul în care preparatele, băuturile și obiectele de servire au fost aduse cu ajutorul căruciorului special, acesta se introduce în cameră și numai dacă pasagerul își dă consimțămîntul se aranjează masa din cameră, iar în caz contrar se lasă căruciorul în aceleași condiții în care a fost deplasat.

La intrarea în cameră se va adresa formula de politețe „Bună dimineața, bună ziua, bună seara...“ în funcție de perioada de timp în care se execută operațiunile de servire. Apoi se anunță serviciul ce se efectuează: „vă servim micul dejun, dejunul sau cina“. „Vă servim cafeaua, înghețata, apa minerală“ etc., solicitate de dumneavoastră.

Înainte de a se părăsi camera se întreabă dacă se mai solicită și alte servicii.

La părăsirea camerei se urează „Poftă bună“.

Debarasarea camerei de obiectele folosite la transportul și consumarea preparatelor și a băuturilor se efectuează la ora indicată de pasager sau după ce acesta a părăsit camera. Se are grijă să se ridice toate obiectele aduse. În cazul cînd unele preparate sau băuturi nu au fost consumate și nu sînt perisabile, iar pasagerul nu a părăsit camera definitiv, acestea se așază cît mai ordonat pe masa din cameră sau în frigider, înlocuindu-se numai obiectele necesare consumării în continuare a preparatelor sau băuturilor respective (pahare, farfurii, tacîmuri etc.). Debarasarea acestora se va face de personalul de serviciu de pe etaj, numai după ce toate preparatele și băuturile au fost consumate, sau după părăsirea definitivă a camerei.

Capitolul 13

PREFERINȚELE CULINARE ALE TURIȘTILOR STRĂINI ȘI TEHNICA SERVIRII ACESTÒRA

13.1. PRIMIREA ȘI SERVIREA TURIȘTILOR STRĂINI

Studierea și cunoașterea gastronomiei popoarelor, în etapa actuală, constituie una din principalele sarcini ale celor ce lucrează în sectorul de turism și, în mod special, în sectorul public de alimentație. Cunoașterea diversității preparatelor culinare, a băuturilor consumate de fiecare popor, apare, pe de o parte ca o necesitate organizatorică economică, iar pe de altă parte, ca un mijloc de cunoaștere a obiceiurilor și a felului de trai al diferitelor popoare.

Preferințele culinare ale popoarelor sînt foarte diferite, chiar în cadrul aceleiași țări, existînd deosebiri de la o regiune la alta, mai ales dacă sînt situate la distanțe mari.

Pentru turismul internațional, se impune cunoașterea gastronomiei unor popoare cu mari tradiții culinare, cum sînt francezii, englezii, italienii, germanii, rușii etc.

Gastronomia românească, foarte mult apreciată de toți turiștii străini, are nevoie să cunoască și să satisfacă diverse gusturi, supunîndu-se regulilor generale de primire și de servire ale acestor turiști, să-i facă să se simtă ca la ei acasă. Să se bucure de toată solicitudinea unei ospitalități deosebite.

13.1.1. PRIMIREA TURIȘTILOR STRĂINI

Turiștii sosiți în unități, în grup sau individual, sînt primiți de patronul localului, de șeful de unitate sau de către șeful de sală, adresîndu-li-se urarea de bun venit. Este de preferat ca salutul să se facă în limba țării din care provin turiștii sau în una din limbile de uz internațional.

După primire, turiștii sînt conduși la masa preferată. Cei sosiți în grup, la mesele dinainte rezervate, aducîndu-li-se lista pentru alegerea meniului. În acest moment, contribuția ospătarului principal, prin recomandările făcute, este de mare importanță.

La mesele turiștilor organizați, cu meniul stabilit, este indicat ca în dreptul fiecărui tacîm, să existe cîte o listă pentru meniu, în formă de pliant, avînd o grafică corespunzătoare și cuprinzînd printre altele și mențiunea că masa este oferită în cinstea turiștilor din țara respectivă.

Această măsură constituie un gest de politețe, comesenii putînd reține pliantul ca o amintire.

13.1.2. ALCĂTUIREA MENIURILOR

Pentru a putea întocmi meniuri corespunzătoare, lucrătorii din turism și alimentație trebuie să cunoască bine preferințele și gastronomia fiecărui popor în parte, acestea fiind influențate de climă, producție agricolă, mod de viață, tradiție, obiceiuri și religie.

Pe lîngă celelalte considerente de bază, care stau la alcătuirea meniurilor, se va ține seama de următoarele particularități specifice astfel:

— supele cele mai apreciate sînt cele concentrate iar ciorbele cele mai puțin acidulate;

— cantitățile de carne și de grăsimi să fie reduse pe seama creșterii cantităților de legume și a sortimentelor de garnituri;

— să se evite preparatele care au în conținut cantități mari de maioneză;

— ordinea preferințelor preparatelor cu carne, de către turiștii vesteuropeni este următoarea: miel, batal, vînat, vițel, vită, porc, pasăre;

— conținutul în grame a alimentelor într-un meniu turistic, destinat unei zile, pentru o persoană, orientativ, se prezintă astfel:

— carne, pește, ouă, 200 g;
— cartofi, legume în preparate, 100 g;
— paste făinoase și piure, 150 g;
— legume proaspete și fructe, 300 g;
— produse zaharoase, 120 g;
— grăsimi, 30 g;
— brînzeturi asortate, 50 g.

Aceste cantități în special reci sporesc cu 20%.

13.1.3. SERVIREA TURIȘTILOR STRĂINI

Modul de organizare și desfășurare a operațiilor de transport, prezentare și servire a preparatelor și a băuturilor se vor efectua cu respectarea regulilor de tehnica servirii cunoscute, diferențiate numai de preferințele culinare, de obiceiurile și tradiția în alimentație, de componența meniurilor, de timpul pe care îl au la dispoziție pentru masă etc.

Se vor avea în vedere următoarele:

— timpul servirii micului dejun și dejunului să fie mai scurt, deoarece turiștii doresc să folosească din plin timpul rămas la dispoziție, în vederea efectuării vizitării localității în care se află, a obiectivelor turistice, culturale, economice, pentru tratament sau distracții;

— aranjarea meselor să se facă din timp, mai ales cînd se cunosc meniurile, sau masa de serviciu să fie aprovizionată cu un număr suficient de obiecte de inventar, pentru servirea și consumarea preparatelor și a băuturilor;

— comenzile să se ia imediat, după ce turiștii s-au așezat la masă;

— transmiterea comenzilor la secție și aducerea preparatelor și a băuturilor să se facă în mod operativ;

— la servirea preparatelor, să se folosească sistemul cel mai potrivit, ținîndu-se seama de obiceiurile popoarelor respective, de caracteristicile preparatelor, de structura grupului (în vîrstă, adolescenți, copii etc.).

13.2. PREFERINȚELE CULINARE ȘI SERVIREA TURIȘTILOR

13.2.1. TURIȘTII RUȘI ȘI POLONEZI

De regulă, atît rușii cît și polonezii apreciază pauzele mici între preparatele ce alcătuiesc varianta de meniu. Consumă cantități mai mari de pîine și în special asortată, pe care o preferă așezată dinainte pe mese. Car-

nea de porc, varza și produsele de patiserie, în sortimente variate, sînt cele mai apreciate.

Micul dejun (zavtrick) este mai consistent, el putînd fi alcătuit din preparate culinare, gustări, produse lactate, salate din crudități, precum și băuturi calde nealcoolice (cafea cu lapte, ceai, cacao cu lapte), unt, dulceață, miere. Se preferă mezeluri superioare, șuncă presată, crenvurști, preparate din ouă (omlete cu ciuperci, omlete cu caşcaval, ochiuri cu șuncă), însoțite de salată din crudități (roșii, ardei gras, castraveți verzi). La micul dejun apreciază iaurtul, smîntîna, lapte acru și în mod special kefir. De la masă nu trebuie să lipsească produse de patiserie (crocante, brioșii, cozonac, pîine prăjită).

Ca băuturi preferă sucuri de fructe și în special băutura răcoritoare care se cheamă „CVAS" specifică lor.

Masa de prînz (obed). Dejunul este, de asemenea, consistent, axîndu-se pe gustări calde și reci (cîrnăciori, crenvurști, crochete, icre, peste afumat sau filetat, salate din legume proaspete asortate). Preparatele lichide calde din multe legume: borșurile cu sau fără carne, supele cu rasol, borșurile cu pește, creme. Borșul se prepară din fructe și legume (sfeclă) și nu din tărîțe.

Consumă cu plăcere preparate din pește mare (zacuscă de crap, morun, nisetru, ghiveci din pește, scrumbii de Dunăre cu multă lămîie, pană de somn, pește rasol cu legume, unt și maioneză).

Preparatele care alcătuiesc felul de bază pot fi pe bază de carne tocată (ardei, roșii, dovlecei umpluți, sărmăluțe în foi de viță și ștevie, servite cu smîntînă), chiftele și pîrjoale, carne de pasăre cu ciuperci, cu legume, fripturi la tavă, carne de porc sau miel la tavă cu legume înăbușite și salată din crudități asortate.

Ca desert preferă dulciurile de bucătărie (sufleuri, budinci, papanași), înghețată, fructe.

Masa de seară (ujîn) este mai redusă cantitativ. Se începe cu diferite gustări calde și reci conținînd preparate din pește mare prăjit la grătar sau sub formă de rasol.

Apreciază specialitățile din carne la grătar, însoțite de garnituri asortate și de salate, precum și friptură (platoul rece) de pasăre, porc, miel vițel, însoțite de crudități.

La desert, fructe proaspete, dulciuri de cofetărie.

Ca băuturi preferă băuturile tari, la început (vodcă, țuică, șliboviță), vinuri albe seci, vinuri roșii, vin spumant și bere, în funcție de preparatele servite.

Atît mesele de prînz cît și cele de seară se încheie cu ceaiuri tari.

13.2.2. TURIȘTII AMERICANI ȘI ENGLEZI

Apreciază în mod deosebit atît calitatea preparatelor cît și a serviciilor. La orice fel de masă preferă pîinea prăjită (sau tostul) cu unt, sosurile specifice (englezesc, de tomate, de muștar), piperul alb și negru și sucurile din fructe. Americanii apreciază în primul rînd carnea de vacă, de porc, de pasăre în schimb englezii pe cea de miel, berbecuț, batal.

Micul dejun (break fast) este consistent și variat.

Se începe cu una din băuturile calde nealcoolice (cafea cu lapte, și frișcă, ceai cu lapte, ciocolată cu lapte) oferite direct din servicii, deoarece ei consumă mai mult decît o porție obișnuită. De asemenea, solicită:

— unt, dulceață, miere de albine;

— preparate din ouă (omlete cu parmezan, cu creier, cu ciuperci), ouă moi la pahar, ouă cu șuncă (ham-and-eqqs);

— mezeluri fine (șuncă, jambon), friptură rece din piept de curcan, de vițel, însoțite de cruditați.

De pe masă nu trebuie să lipsească cornurile sau chiflele crocante, pîinea prăjită.

Ca băuturi: sucuri de fructe (gius, nectar, suc de roșii, ape minerale).

La micul dejun și în special pentru copii se servesc fulgi de porumb sau ovăz fierți în lapte (poridge) serviți în farfurie adîncă.

Masa de prînz (lunch) constă din mai multe feluri de mîncare: gustări calde sau reci, în special pe bază de ouă, cocteil de creveți, de cruditați, preparate din pește ca antreu (este preferat peștele mare, morun, nisetru, cegă, somn, la grătar sau rasol). Consumă, de asemenea, sufleuri din legume, paste făinoase etc.

Ca preparat de bază preferă cele realizate din carnea de vițel, de vită la tavă, cu legume și salate asortate, pulpă de berbec la tavă servită cu fasole albă, preparate pe bază de carne din miel sau de porc. Fripturile din carne de vită trebuie să fie bine coapte pe dinafară, prezentînd o crustă, iar în interior să fie cît mai aproape de cea crudă.

Ca desert apreciază dulciurile de bucătărie — foietaje, sufleuri, fructe proaspete.

Masa de seară (dinner) se poate compune din gustări calde sau reci, consomeuri din cozi de raci, coadă de vită (ox-tail), creme, urmînd preparate din pește mare, calde sau reci cu sosurile adecvate.

Se peferă fripturile reci asortate (assiette-anglaise) din carne de vițel, miel, piept de pasăre, carne de porc, servite cîte 1/4 porție din fiecare, precum și fripturile realizate din specialitățile de carne de vacă, miel, batal, vițel la grătar cu costiță (bord), însoțite de sosuri, diferite garnituri din legume și salate din cruditați.

Ca desert: se pot oferi clătite flambate, înghețate, fructe.

Băuturile preferate, în structura meniurilor sînt: băuturi cu tărie alcoolică ridicată (wshisky), vodcă, gin, amestecuri de băuturi reci sau calde, vinuri albe și roșii, demiseci. La cafea se recomandă vinars (coniac) pentru bărbați și lichioruri fine pentru femei.

Atît la mesele de prînz cît și la cele de seară, cuțitele vor fi bine ascuțite, iar pe masă se vor pune dinainte așa-zisul „apetizers" alcătuit din bastonașe de morcov, felii de țelină, miez de nucă, migdale, măsline, pe care le servesc cu plăcere, în timp ce își aleg meniul.

Mesele de seară le consideră protocolare, bărbații și femeile venind în ținuta adecvată.

Americanii și englezii urmăresc cu atenție și multă competență modul de servire. Atît în cazul preparatelor cît și al băuturilor se va practica serviciul direct (englezesc).

Specific poporului englez este ca timpul liber să-l petreacă în condiții cît mai plăcute, agreabil din punct de vedere al satisfacerii unor preferințe culinare.

Printre acestea se înscrie și servirea ceaiului de la ora 17, denumit „Five o'clock", ocazie în care se întîlnesc prieteni, oameni de afaceri, politicienii, oameni de cultură, de artă. Cu această ocazie se servește renumitul „ceai englezesc", însoțit de produse ușoare cu un grad înalt de prezentare, între care se regăsesc diferite sortimente de înghețate, cocteiluri cu alcool sau fără alcool, mici gustări, diferite salate, fructe proaspete, produse de patiserie, tartine etc. Aceasta masă se organizează, de regulă, în spații luminoase, bogate în plante și flori exotice, pe terase cu vedere panoramică.

La servirea five o'clock-ului se au în vedere unele măsuri organizatorice cum ar fi:

— asigurarea în permanență a apei clocotite pe tot parcursul servirii;

— ceaiul se prezintă ambalat în plicuri;

— zahărul poate fi preambalat sau montat în zaharnițe însoțite de linguriță;

— lămîia va fi tăiată felii fine, cu sîmburii înlăturați.

Serviciul pentru ceai cît și celelalte obiecte de servire (cești, farfurioare, linguriță, pahare etc.) trebuie să fie dintr-un material de calitate superioară.

Preparatele și produsele se porționează, de regulă, în tranșe mici (atît cît se introduce o dată în gură), denumite „ambuch".

Pe tot parcursul servirii, personalul de servire trebuie să dea dovada de foarte multă discreție. După fiecare operație de servire efectuată, se retrage în locuri de unde să poată observa gesturile de apel, fără să dea atenție discuțiilor ce au loc.

De obicei la această masă nu sînt folosite tacîmuri, în afară de lingurițele necesare servirii ceaiului, înghețatei, cocktei-urilor cînd este cazul, salatelor de fructe, cleștele pentru zahăr, furculița pentru lămîie.

Debarasarea meselor de obiectele folosite se efectuează în funcție de momentele servirii, folosindu-se tăvile de serviciu, ridicarea acestora realizîndu-se cît mai discret și atent mai ales cînd servirea s-a făcut la mese joase, înconjurate de fotolii.

Five o'clock-ul constituie de fapt un motiv de întîlnire, de deconectare, un moment de comunicare, schimb de opinii etc., iar servirea preparatelor și băuturilor un element complimentar și nu un scop în sine de satisfacere a unor nevoi alimentare, ci doar de satisfacere spirituală, crearea ambianței pe care trebuie să se bazeze aceste întîlniri.

13.2.3. TURIȘTII BULGARI

Bulgarii situează în preferințele culinare pe primul loc carnea de ovine și legumele proaspete.

Micul dejun (zakuska) este consistent, avînd în componență cafea cu lapte, lapte dulce, mai puțin ceai, iaurtul acru, brînzeturile, mezelurile, preparatele din ouă, unt, dulceață, miere de albine, produse de patiserie, chifle și cornuri.

Masa de prînz (obed) începe cu diferite gustări calde sau reci, borșuri, supe cu carne de vacă sau pasăre, ciorbe de vacă, pasăre, porc sau oaie, însoțite de smîntînă sau iaurt. Se pot oferi și preparate din pește, musacale, tocană, ghiveciuri cu carne, sarmale, chebab, rasol de vacă și pasăre cu legume și hrean, fripturi la cuptor cu garnituri din legume.

Salatele sînt realizate din toate cruditățile la care se adaugă ceapă, ardei iute și brînză rasă.

La desert, apreciază fructele, plăcintele, baclavalele, orez cu lapte, înghețată.

Masa de seară (vecereia) poate fi compusă din diferite gustări calde sau reci, fripturi la grătar însoțite de sosuri, garnituri și salate din legume proaspete asortate, diferite soteuri din subproduse de carne.

Seara preferă aceleași produse de desert ca la masa de prînz.

Ca băuturi preferă țuica, vodca, șlibovița, vinuri albe și roșii, seci și demiseci.

13.2.4. TURIȘTII ARABI

Arabii au o bucătărie aparte deoarece ei nu consumă carnea de porc.

În bucătăria arabă se utilizează carnea de batal, miel, pasăre, cereale, legume și fructe uscate. Apreciază carnea de prepeliță friptă la grătar și servită în cuib de cartof.

La micul dejun preferă ceaiul (de măghiran, mentă), iasomie, cafea, tost, chifle și cornuri crocante, unt, gem, miere de albine, preparate din ouă, ouă moi, brînzeturi nu prea sărate, legume și fructe proaspete, sucuri din fructe și îndeosebi din citrice.

La masa de prînz se pot oferi gustări din legume, creme din ciuperci sau linte, urmate de preparate pe bază din carne de batal sau de miel pregătit la proțap, frigărui asortate (batal, vacă, pui), cotlete de berbec la grătar, chebab, kcfita, pilaf cu carne de pui, pui la grătar bine fript.

Garnitura de bază este pilaful și cartofii prăjiți. Salatele sînt asortate, iuți și cu iaurt sau smîntînă.

Ca desert preferă: preparate pe bază de foietaj, baclava, sarailie, prăjituri cu nucă, fistic, cu migdale, înghețate cu alune, fructe (ananas, portocale, banane, mandarine, struguri, pepene verde și galben).

Meniul pentru **masa de seară** se alcătuiește pe bază de gustări din specialități din carne de batal la frigare sau la grătar, pui la cuptor bine fript, steak de vițel însoțite de garnituri din pilaf și cartofi prăjiți, salate.

De regulă, arabii nu consumă băuturi alcoolice. Cei ce s-au adaptat obiceiurilor europene consumă whisky, biter, bere, vinuri albe și roșii.

13.2.5. TURIȘTII GERMANI ȘI AUSTRIECI

Ambele popoare apreciază bucătăria românească, fiind buni cunoscători culinari, apreciind calitatea și servirea preparatelor.

Preferă un **mic dejun** (frühstück) consistent, din componența căruia nu trebuie să lipsească băuturile calde nealcoolice (cafea cu lapte și frișcă, ciocolată cu lapte, cacao) la care se adaugă: dulcețuri, gemuri, miere de albine, unt, preparate din ouă, mezeluri fine (șuncă, crenvurști cu hrean și muștar, salam de Sibiu, mușchi file, friptură rece de vițel și piept de curcan), însoțite de cruditați.

La consumarea preparatelor folosesc tostul, cornuri prăjite bine, croasante, cît și produse de patiserie, sucurile din fructe și berea.

La masa de prînz (mittagessen) preferă diferite gustări calde sau reci (crenvurști, ca atare sau în foietaj, pate de ficat de gîscă în aspic, salată berlineză, diferite tartine și, în mod special, sandviciuri din pîine neagră, unsă cu unt mult, șuncă afumată și cu ochi-hamburger-Stucke).

La felul întîi, preferă supele concentrate cu rasol, supa de raci, supă de fructe, cremele din legume. Dintre preparatele lichide românești, pot fi recomandate ciorba de pui cu legume, ciorbă țărănească de văcuță și borșul moldovenesc, servite cu smîntînă.

Dintre preparatele din pește apreciază ghiveciul de morun, șalău rasol cu suc de roșii, scrumbii de Dunăre cu lămîie multă și verdeață, frigăruile de morun la grătar, păstrăv rasol cu unt și lămîie.

La desert se pot servi plăcinta cu mac, cu vișine, diferite sufleuri, tarte cu fructe, înghețată asortată, fructe proaspete.

La masa de seară meniul poate fi format din gustări calde sau reci, preparate din pește la grătar, fripturi reci, specialități din carne la grătar sau frigare, însoțite de garniturile din legume bine sotate în unt și salate asortate din legume proaspete.

Mesele de seară se încheie cu dulciuri de cofetărie, fructe și cafele.

Ca băuturi preferă vodca, gin, amestecuri de băuturi alcoolice.

Dintre vinuri apreciază vinurile mai dulci și vinurile șampanizate. Atît la masa de prînz cît și seara preferă berea de calitate superioară.

Sistemele de servire a preparatelor diferă de la un tip la altul de mese, fiind atenți la modul cum se execută operațiunile de prezentare și servire. Apreciază decorul floral pe mese.

13.2.6. TURIȘTII FRANCEZI ȘI BELGIENI

Dat fiind faptul că bucătăria franceză este cunoscută în toată lumea, turiștii francezi, în special, sînt foarte exigenți.

Sînt adepții meselor complete, de la care nu trebuie să lipsească aperitivele și gustările (hors d'oeuvres).

La micul dejun (petit dejuner) preferă băuturi calde nealcoolice (cafea cu lapte, cu sau fră adaos de frișcă, cacao, ciocolată cu lapte, ceai cu lămîie etc.), unt, gem, dulceață, miere de albine, diferite minuturi din ouă, ca: omlete, cu șuncă, cu parmezan, ouă moi la pahar, omlete cu ciuperci, cu roșii, cu ficăței de pasăre. Apreciază preparatele din carne superioară (salam de Sibiu, șuncă, pastramă din piept de curcan, mușchi file afumat) însoțite de crudități (roșii, ardei gras, ridichi de lună, castraveți verzi).

Untul, pîinea prăjită, cornurile, cozonacul și pateul, produsele pe bază de foietaj, sucurile de fructe, tomate și apa minerală, vor fi cuprinse în meniul micului dejun.

La masa de prînz (dejuner) se servesc: gustările reci pe bază de tartine cu icre negre, Manciuria, cozi de raci, gelantină de fazan sau pasăre, terină din vînat, pate de ficat de gîscă, sardele fine, filet de somon afumat, batog de morun, ouă cu șuncă în aspic, medalion de creier cu sos, salată de țelină cu măr și piept de curcan, roșii cu salată de vinete etc.

Dintre gastările calde preferă: chiftelușele speciale, ficat de pasăre sote, pastramă din piept de gîscă sote, crochete din svaiter, bulete din creier de vacă, ciuperci umplute, ciuperci sote cu unt și verdeață etc.

Ca felul întîi preferă preparate din pește superior, pregătit în diferite forme: rasol, meunière, bomefomee, florentin etc. sau diferite antreuri pe bază de sufleuri în special.

Felul de bază se axează pe diferite preparate din carne, în următoarea ordine: carne de miel, batal, vițel, vacă, vînat, porc sau pasăre (blanchet de miel, miel la cocotieră, pulpă de berbec la tavă, servit cu fasole albă, șnițel, tocană de mușchi de vacă, turnedouri cu ciuperci, cu măduvă, ficăței de pasăre, escalopuri din carne de vițel și porc, pui cu bame, cu ciuperci, ciulama).

Toate aceste preparate vor fi însoțite de garnituri din legume, orez, salate de sezon.

La masa de seară (dineu) se pot servi, ca și la masa de prînz, gustări reci și calde, urmate de consomeuri (cu pai parmezan), cu ou, perișoare mici, crutoane din țelină, raci, creme de ciuperci, de conopidă, din legume, servite la cești mici. Sînt apreciate preparatele din pește mare (sturion, șalău, somn) sub formă de rasol, prăjit, la grătar, gratinat la cuptor, preparatele din carne de vacă, vînat, porc, pregătite la grătar sau frigare, însoțite de garnituri bine sotate, asortate și de salate din crudități.

Apreciază fripturile calde asortate (mixted-grill) și brînzeturile, care se prezintă în mai multe sortimente la sfîrșitul fiecărei mese și mai ales la cea de seară.

Ca băuturi, preferă aperitivele, vinurile albe seci, la pește: vinuri roșii seci la fripturi, roșii mai dulci la brînzeturi, la cafea vinars (coniac), lichioruri fine, vinuri șampanizate.

Ca desert, la masa de prînz și de seară preferă: dulciuri de bucătărie, de cofetărie, sortimente de înghețată, frișcă.

13.2.7. TURIȘTII NORDICI

La micul dejun, ca și ceilalți turiști preferă băuturile calde nealcoolice, untul, mierea, dulceața, gemuri, cornuri crocante, pîinea prăjită, însoțite de preparate din ouă, fripturi reci din carne de vițel, porc, piept de curcan, crudități, sucuri de fructe, apă minerală.

La masa de prînz pot să aibă în componența meniului gustări reci pe bază de pește afumat, fileu de somon, icre negre și roșii, senviciuri cu pîine intermediară, friptură condimentată din carne de porc, piept de curcan, decorate cu ardei gras, roșii, castraveți. Preferă preparate din ou cu sos tartar și maioneză.

La felul întîi preferă supe cu rasol de vacă, porc, consomeuri, creme.

Trecerea la felul de bază o fac cu preparate reci și calde din pește mare (morun, nisetru, somon, șalău) pregătite sub diferite forme.

Preparatele din felul doi se axează pe: preparate din carne de miel, berbecuț (blanchet, stufat, cu ciuperci, cu bame); carne de pasăre (pilaf, ciolovi, blanchet, tocană, cu ciuperci, cu bame, cu conopidă, cu vinete etc.), fripturi la tavă din carne de vițel, porc, cu multe garnituri din legume asortate și salate din crudități.

Apreciază preparatele la minut cum sînt: șnițele, turnedouri, escalopuri și legume gratinate.

Ca desert, dulciuri de bucătărie îndeosebi clătite și de cofetărie, înghețate, fructe, cafea.

La masa de seară preferă gustări calde și reci, consomeuri, creme, preparate din pește mare, fripturi reci asortate (assiete-anglaise) din carne de miel, pasăre, porc, vițel, servite cîte 1/4 porție din fiecare.

Preferă specialitățile din carnea de vacă, porc, vînat la grătar sau frigare cu garnituri, salate asortate și sosuri adecvate.

Ca băuturi, la masa de prînz și de seară, preferă: vodcă, whisky, gin, țuică, vinuri albe seci la pește, vinuri roșii la fripturi.

13.2.8. TURIȘTII CHINEZI ȘI COREENI

La micul dejun preferă băuturile calde nealcoolice (ceaiuri cu lămîie), crușon, cacao cu lapte, dulceață, gemuri, miere de albine, șuncă presată, salam de Sibiu, pastramă de porc, de curcan, parizer etc.

Sînt apreciate preparatele din ouă, omlete simple, cu ciuperci, cu șuncă, cîrnăciori prăjiți, chifteluțe, însoțite de legume proaspete.

Nu trebuie să lipsească, pîinea prăjită, cornuri, chifle, kec, cozonac simplu, apa minerală și sucuri din fructe.

Masa de prînz cuprinde diferite gustări calde, în cantități mici, dar variate (cîrnăciori, ficat de porc și pui aperitiv, chifteluțe speciale, ciuperci sote, gujon din pește) toate acestea mai condimentate. Apreciază și gustările reci pe bază de preparate din carne de porc, ouă umplute cu diferite sosuri, tartar în special.

La felul I apreciază ciorba țărănească de porc: à la grec, ardelenească, de pui, de rață, cu perișoare, cremă de ciuperci.

Apreciază preparatele din pește sub formă de plachie, meunière, gratinat, cu ciuperci, la grătar cu sos de lămîie.

La felul de bază, apreciază escalopurile cu ciuperci, cu sos de vin, turnedourile cu ciuperci, arbagic, ficat de pui, friptura de porc la tavă, de rață; mai puțin de carne de vită.

La masa de seară preferă, gustări calde și reci, specialități din carne de porc la grătar, mușchi de porc împănat, cotlet cu os, frigărui din carne de porc și pasăre cu ciuperci, ardei gras, costiță, roșii, însoțite de garnituri pe bază de orez, legume, cartofi.

Atît la masa de prînz cît și la cea de seară, la desert se preferă fructe (mere, pere, struguri, pepene verde), diferite specialități de înghețată.

De reținut că de la mese, nu trebuie să lipsească piperul, ardeiul iute, iar bucățile de carne trebuie să fie cît mai mici.

Este bine ca în camere să fie introduse termosuri cu apă fiartă, zahăr, ceai deoarece preferă să servească ceaiuri fierbinți.

13.2.9. TURIȘTII ITALIENI

La micul dejun (picola collazione) servesc: lapte cu cacao, cafea cu lapte, cu adaos de frișcă, ciocolată cu lapte, unt, dulceață, miere de albine, preparate din carne, din ouă, însoțite de crudități și de sucuri din fructe.

La masa de prînz (collazione) preferă gustări pe bază de ouă, mezeluri fine, în mod special șunca cu pepene galben.

Apreciază ciorbele și supele mai dulci, în mod deosebit ciorba de pui cu roșii și smîntînă, consomeurile, cremele, preparatele pe bază de paste făinoase (spaghete, caneloni, ranioli, rizoto etc.) fie ca garnituri, fie ca preparate ca atare, peștele alb preparat sub diferite forme, puii de baltă, alte crustacee.

La felul doi apreciază soteul din carne de vițel, ficatul și rinichi, însoțite de garnitură din pilaf, friptură de vacă la cuptor cu garnituri asortate și din paste făinoase. Apreciază minuturile din cotlete de vițel, sub formă de șnițele (à la Palermo) cu garnituri și salate.

Masa de seară poate fi constituită din gustări sau cu creme și consomeuri, urmate de preparate din pește proaspăt (la grătar, rasol etc.), specialități din carne de vacă, miel, porc, pregătite la grătar și frigare. Cotlete de porc, de miel, cu legume și salate asortate.

Ca desert, atît la masa de prînz cît și cea de seară, preferă sufleuri, foietaje, fructe proaspete, specialități de înghețată.

Ca băuturi alcoolice: vermuturile, vinurile alb sau roșu, bitterul cu gheață și lămîie, amestecurile de băuturi seci, vinuri albe și roșii demiseci și dulci.

13.2.10. TURIȘTII EVREI

Preferă carnea de vacă, de oaie și de pasăre. Nu consumă carne de porc. Pentru pregătirea mîncărurilor se preferă prăjirea, iar la dulciurile de bucătărie se folosesc amestecul de dulce-sărat.

La micul dejun se preferă un meniu consistent format din gustări — minuturi din ouă și brînzeturi, legume proaspete, sucuri din fructe și legume, băuturi calde nealcoolice.

La masa de prînz, pe lîngă gustări și preparate din pește, se pot oferi mîncăruri pregătite din carne de vită, pasăre și oaie, cu legume, fie sub forma de supe-creme, fie mîncăruri cu sos. La desert, se preferă produse pe bază de foietaj, plăcintă, înghețată.

Masa de seară este o masă ușoară, la care se preferă gustări sau preparate din pește și fripturi de vacă sau miel.

Ca băuturi preferă vinurile demiseci și dulci, sucuri din fructe.

Lei 244

ISBN 973-30-2806-1

EDITURA DIDACTICĂ ŞI PEDAGOGICĂ, R.A., BUCUREŞTI — 1993